

# le Clos du Caillo

## LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 2020



**MILLÉSIME 2020** : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 19 août pour nos viogniers. Nous avons eu quelques pluies (40-60 mm) le 20 septembre qui ont permis de ramasser nos claires à maturité optimale le 29 Septembre. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les blancs se caractérisent par de belles fraîcheurs et beaucoup d'élégance. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification de 20% du vin en barriques de 1 vin et 80% en barriques de 5 à 7 vins.

Début des vendanges le 25 août pour les grenaches blancs, le 26 août pour les roussannes et le 06 Septembre pour les claires blanches.

**ÉLEVAGE** : En barriques pendant 4 mois.

### DÉGUSTATION :

Robe dorée, reflets jonquilles, vin brillant d'une belle limpidité.

Arômes discrets et élégants de fruits blancs, pommes et poires anciennes, pêche rose poêlée, notes caramélisées et épicées de cumin, nigelle noire, bâton de réglisse et ananas confits caractéristiques des Roussannes.

Bouche aussi large que longue aux notes miellées, fleur de sureau, gelées d'ananas, mais aussi des parfums de lavandes et châtaigniers. Un vin présentant beaucoup de sapidité avec une finale salivante et d'une minéralité persistante.

### ACCORDS :

Pithiviers - Pâté en croûte au foie gras - Bisque de Homard - Langouste à l'orientale - Ris de veau aux truffes.



**CREATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 2004

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
40 ans

**ASSEMBLAGE :**  
40% Grenache blanc  
30% Roussanne  
30% Clairette

**RENDEMENT :**  
33 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés de sables et de safres, sur le lieu-dit "Les Bédines" conférant au vin élégance et fraîcheur.



2021-2031



8-12°C