

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves tronconiques bois par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (32 jours).

Début des vendanges le 21 Septembre.

ÉLEVAGE : En foudres et en fûts pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 23 Février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge violine aux reflets vermillons.

Le nez est tout en élégance et en finesse, sur des arômes d'écorces d'agrumes et de fruits à noyau.

La bouche est superbement puissante sur des arômes de fruits noirs, de myrtille des Hautes-Alpes, infusés au bâton de réglisse.

On y retrouve également des notes de tabac frais et d'épices douces.

ACCORDS :

Canard rôti à la mangue et au thym - Filet de colvert façon bourguignonne et sa crème du Barry - Perdreaux farcis.



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
57-70 ans

ASSEMBLAGE :
95% Grenache,
5% Mourvèdre, Vaccarèse et Cinsault

RENDEMENT :
31hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.



2017-2027



16-17°C

eRobertParker.com
Jancis Robinson
JancisRobinson.com

(93-95)/100
15.5 Points

John Livingstone-Learmonth

4*

vinous

(91-93)/100



16-17