

Le Clos du Caillo

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

Les blancs aux pH bas présentent de belles fraîcheurs et d'excellents équilibres. Au nez, ils sont marqués par les fleurs blanches tandis que la bouche est franche et aromatique.

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 en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 5 Septembre pour les viogniers, le 10 Septembre pour les grenaches blancs et les roussannes, et le 3 Octobre pour les clairettes et les bourboulencs.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une superbe robe jaune mimosa aux reflets clairs et brillants. On découvre un nez élégant, sur des notes de bâton de réglisse, de pâte de coing et d'ananas Victoria avec quelques effluves de fleur de rose.

La bouche est élégante, droite et gourmande, associant des arômes de pêche de vignes et de verveine citronnée.

Une belle suavité se développe à l'ouverture finissant sur des amers salivants.

ACCORDS :

Huîtres à la crème d'échalotte et cressons.

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes.

Médailon de lotte et salicorne.

Salade crevette, avocat, citron caviar et sauce ponzu.

Dos de bar rôti au fenouil.



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

45 ans

ASSEMBLAGE :

40 % Clairette
20 % Grenache blanc
20 % Viognier
10 % Roussanne
10 % Bourboulenc

RENDEMENT :

31 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone « Les Garrigues ».



2022-2028



10-12°C