

# le Caillo

LE CAILLOU  
CÔTES-DU-RHÔNE

2022



**MILLÉSIME 2022** : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillo se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire. Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

#### 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.  
Début des vendanges le 9 Septembre pour les Grenache Blanc et les Viognier et le 22 Septembre pour les Clairette blanche.

**ÉLEVAGE** : En cuve inox pendant 4 mois.

#### DÉGUSTATION :

La robe est cristalline et brillante, de couleur jaune d'or aux reflets clairs. Le nez aromatique s'ouvre sur une succession d'arômes fruités délicats. On retrouve des notes de pêche blanche, d'abricots confits ainsi que de citron yuzu. Des arômes floraux émergent, offrant un nez flatteur et très agréable.

La bouche est structurée, fraîche sur des arômes de fruits frais et beaucoup de rondeur qui enveloppe le palais. La finale est fraîche sur des notes d'agrumes. C'est un vin frais, délicat et gourmand.

#### ACCORDS :

Filet de loup confit au fenouil  
Tian aux légumes  
Risotto aux deux asperges  
Terrine de volaille et crottin de Chavignol



2023-2028



10-12°C



**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
40-50 ans

**ASSEMBLAGE :**  
50% Grenache blanc  
35% Viognier  
15% Clairette blanche

**RENDEMENT :**  
34 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sable et galets roulés.