



LE CAILLOU

CÔTES-DU-RHÔNE

2025



MILLÉSIME 2025 : Un Millésime précoce et contrasté, plein de promesses

L'hiver doux et un printemps régulièrement arrosé ont favorisé une belle vigueur végétative et constitué une précieuse réserve hydrique. Malgré trois épisodes caniculaires marquants (fin juin, juillet et début août), les vignes ont bien résisté grâce à cette ressource en eau, permettant une maturation précoce mais équilibrée.

Les vendanges ont débuté mi-août, avant des pluies début septembre qui ont rééquilibré les maturités et apporté une belle fraîcheur aux raisins. Un important travail d'effeuillage a permis d'atteindre une maturité phénolique optimale.

Le millésime présente ainsi une double identité : puissance et concentration, alliées à une belle fraîcheur et une finesse aromatique. Les premiers jus se distinguent par leur équilibre, leurs couleurs profondes et une structure élégante, avec une superbe expression des grenaches sur sables, alliant densité et délicatesse de texture.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C.

Début des vendanges le 19 Août pour les viognier, le 27 Août pour les grenaches blancs, le 30 Août pour nos roussannes et le 20 septembre pour nos clairettes blanches.

ÉLEVAGE : En inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Le Caillou blanc présente une robe claire et limpide, aux reflets or.

Le nez, ouvert et expressif, dévoile un fruit généreux (ananas rôti, poire, pêche blanche), associé à une touche florale de mimosa, fraîche et séduisante.

La bouche, très aromatique, révèle des notes franches de zestes d'agrumes, de citron caviar et de bergamote. Le vin se prolonge avec précision, porté par une minéralité délicate.

Un Côtes-du-Rhône vif, frais et gourmand, facile à apprécier et à partager.

ACCORDS :

Huîtres pochées

Conchiglioni farcis courgette et menthe

Ceviche de daurade au pamplemousse et citron

Chèvre frais aux baies roses

Cake au citron yuzu



AGE MOYEN DES VIGNES :

40-50 ans

ASSEMBLAGE :

30 % Viognier

30 % Clairette blanche

20 % Grenache blanc

20 % Roussanne

RENDEMENT :

34 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sables et galets roulés



2026-2031



10-12°C