

le Caillo

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.

Eraflage à 80 % (20 % en grappes entières), puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe limpide couleur rubis.

Le nez est intense et expressif, dominé par des arômes de fruits rouges frais, évoquant la fraise écrasée. Des notes de menthe fraîche promettent une belle vivacité, tandis qu'une touche épicée rappelant le piment d'Espelette et la cannelle vient complexifier l'ensemble. Une délicate nuance florale de muguet complète ce bouquet aromatique.

L'attaque est fraîche et gourmande, évoluant sur une bouche ronde et harmonieuse. La palette aromatique s'oriente vers des fruits à noyau tels que la cerise et la prune, soutenus par de légères notes épicées et une pointe de réglisse. L'équilibre est maîtrisé, avec une structure souple et accessible. C'est un vin éclatant, qui s'exprime pleinement dès sa jeunesse !

ACCORDS :

Toasts de betterave, chèvre, miel et noisettes

Pizza aux figues et jambon de parme

Risotto au poivron rouge et chips de chorizo

Gouda de 6 mois

Pavlova aux fraises et coulis de fruits rouges



AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache

15 % Syrah

15 % Mourvèdre

RENDEMENT :

35 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et galets roulés.



2026-2032



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com