

# Le Clos du Caillo

LES **QUARTZ**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2017



**MILLÉSIME 2017:** Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 19 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

## VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 28 à 31 jours).

Début des vendanges le 29 Août pour la Syrah et le 12 septembre pour le Grenache.

**ÉLEVAGE :** En cuves tronconique bois et foudres pour le Grenache et en demi-muids pour la Syrah, pendant 13 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 17 Janvier 2019.

## DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe rouge d'Andrinople aux reflets Carmin.

Le nez est magnifique sur des arômes de fruits des bois, dominés par la mûre sauvage et la framboise, le tout accompagné de notes épicées de badiane sauvage et de thym en fleurs.

La bouche est complexe avec une superbe longueur, dominée par des notes de réglisse et de Zan à la violette.

## ACCORDS :

Magret de canard à la sauce aux airelles - Salmis de palombe - Joue de porc confite au piment d'espelette.

### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2004

### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

### ASSEMBLAGE :

85 % Grenache

15 % Syrah

### RENDEMENT :

19 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés en surface et de safres en sous-sol, situés à l'intérieur du « Clos ». Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets", parcelle composant la cuvée Les Quartz Châteauneuf-du-Pape.



2019-2034



16-17°C

Robert Parker  
eRobertParker.com

(91-94)/100

JEB DUNNUCK

(90-92)/100

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

16.5 Points