

# le Clos du Caillou

## LA RÉSERVE - Côtes du Rhône



### Rouge 2011

#### Millésime 2011

**Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.**

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début Mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'Août.

L'été printanier, avec des précipitations en Juillet et en Août, a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation.

De ce fait les vendanges annoncées fin Août, ont débuté normalement vers le 12 Septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2000 et 2009.

Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes, situées à l'intérieur du Clos du Caillou. Le non classement de 1936, implique que l'ensemble des vignes à l'intérieur du Clos sont en appellation Côtes du Rhône. Cependant le terroir est proche du lieu dit "Les Bédines" et "La Guigasse", parcelle composant le Châteauneuf-du-Pape la Réserve. Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (27 hl/ha) et des techniques culturales respectant la nature (labours, amendements organiques, traitements phytosanitaires réduits à l'emploi de soufre et de cuivre uniquement). Le terroir est composé majoritairement de sables. L'encépagement est constitué à **75% de Grenache et 25% de Mourvèdre**.

#### Vinification:

La récolte manuelle, avec tri à la vigne, s'est effectuée le 27 septembre 2011. Les raisins sont ensuite acheminés à la cave dans des boxes de 350 kg.

Après éraflage, les raisins sont envoyés en cuve béton où ils suivront une macération préfermentaire à froid d'environ 48 heures, afin d'extraire un maximum des arômes du raisin.

La fermentation alcoolique s'enclenchera ensuite de manière naturelle, grâce aux levures indigènes présentes sur les raisins.

Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins. Après décuvage, le vin suivra un élevage en foudres ainsi qu'en demi-muids, pour une durée de 16 mois.

La mise en bouteilles a eu lieu le 26 mars 2013, avec une production de 6 230 bouteilles et 309 magnums.

**Dégustation:** Belle robe aux reflets rouges framboise. Nez dominé par des arômes de réglisse, soutenu par des arômes de liqueur de fruits rouges. Sa bouche est tout en élégance, suave avec beaucoup d'onctuosité. On retrouve en bouche des arômes de liqueur de framboise et de fraise, associés à la pulpe de cassis. Tout cela essimé d'arômes très épicés et de tabac blanc. Un très joli vin de garde.

**Accords:** *Rognon de veau cuit à la broche. Brochette de grives. Fricassé d'escargots aux noix et au lard.*



