

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2024



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

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

Début des vendanges le 27 septembre.

ÉLEVAGE : En demi-muids pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe claire de couleur rubis.

Le nez est ouvert et expressif, porté par une trame fruitée complétée de discrètes notes florales et épicées.

La bouche allie fraîcheur et finesse, révélant une structure soyeuse. On retrouve des arômes de fruits mûrs et d'orange sanguine, relevés par des nuances d'herbes de Provence telles que le thym et le romarin. Une agréable amertume accompagne la finale et prolonge la sensation de fraîcheur.

C'est un vin équilibré, porté par une belle expression aromatique.

ACCORDS :

Charcuterie corse

Aubergine à la parmesane

Magret de canard, coulis de griotte

Pigeon, jus réduit

Tomme aux fleurs

Cœur coulant au chocolat noir et au piment



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache (70 ans)

30 % Mourvèdre (60 ans)

RENDEMENT :

21 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux situé à l'intérieur du clos.

Terroir très proche du lieu-dit « Guigasse », parcelles qui composent notre cuvée La Réserve en Châteauneuf-du-Pape.

2024 : [91 - 93]

« L'ensemble est remarquablement équilibré, avec des tanins mûrs et une acidité parfaitement intégrée. »

JEB DUNNUCK



2026-2046



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