

Le Clos du Caillou

LE **BOUQUET DES GARRIGUES**
CÔTES-DU-RHÔNE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité. Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre. Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 2 Septembre pour les Viogniers, le 8 Septembre pour les Grenaches blancs et les Roussannes, et le 5 Octobre pour les Clairettes et les Bourboulencs.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une robe éclatante jaune or aux reflets clairs et brillants.
On découvre un nez élégant, sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'amandes grillées avec quelques effluves de miel sauvage.
La bouche est très équilibrée, droite et gourmande, associant des arômes de poire et de verveine citronnée.
Une belle fraîcheur fait place en fin de bouche à des amers salivants.
Une cuvée gourmande, élégante.

ACCORDS :

Saint-Jacques poêlées, citrons confits
Beignets de fleurs de courgettes, Basilic
Loup grillé, barigoule d'artichauts
Comté de 18 mois
Sabayon aux agrumes et romarin



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :
45 ans

ASSEMBLAGE :
40 % Clairette
20 % Grenache blanc
20 % Viognier
10 % Roussanne
10 % Bourboulenc

RENDEMENT :
25 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone « Les Garrigues ».



2023-2029



10-12°C