

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES 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.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début de vendanges le 12 Août pour les viogniers, le 19 Août pour les grenaches blancs, le 12 Septembre pour les clairettes et le 21 Septembre pour les bourboulencs.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe claire et brillante aux reflets limpides.

Le nez, expressif et séduisant, s'ouvre sur des notes fruitées de pamplemousse, d'ananas Victoria et de pêche de vigne.

La bouche est élégante, salivante et complexe. Elle dévoile des arômes de citrus et de fleurs blanches, accompagnés d'une touche iodée apportant une belle minéralité.

Cette cuvée se distingue par une grande précocité de récolte, offrant un profil résolument frais et des degrés légers.

Le Bouquet des Garrigues blanc se dégustera aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un repas.

ACCORDS :

Poêlée de tellines

Fleurs de courgette farcies au saumon fumé

Taboulé libanais

Stracciatella et huile d'olive

Carpaccio d'oranges au sirop de fraise



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :
45 ans

ASSEMBLAGE :
50 % Grenache blanc
20 % Clairette blanche
15 % Viognier
15 % Bourboulenc

RENDEMENT :
31 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés d'argile et de galets roulés, sur le lieu-dit « Le Coudoulet ».