

le Clos du Caillou

Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2006



Millésime 2006

Après un printemps relativement sec et une croissance de la vigne assez précoce, les deux pluies du 14 juillet (26 mm) et du 15 et 17 août (30 mm) ont permis aux vignes de supporter les chaleurs estivales.

De plus les nuits du mois d'août se sont révélées très fraîches, permettant une bonne synthèse des précurseurs d'arômes et des composés phénoliques.

Ces facteurs combinés ont permis d'élaborer des vins d'une belle générosité avec une couleur profonde et des notes de fruits rouges et noirs.

La bonne acidité naturelle des raisins laisse présager une bonne garde.

Ce potentiel qualitatif rappelle les caractéristiques du millésime 1999.

Il s'agit du vin principal du domaine, produit sur deux terroirs très qualitatifs et couvrant environ 30 hectares.

Le terroir principal est composé essentiellement de galets roulés, un terroir chaud qui apporte gras et puissance aux lieux-dits : « Le Coudoulet », « les Garrigues ».

Sur ce terroir, les parcelles sont composées de grenache (85 %), syrah (10 %) et divers cépages secondaires (muscadin, cinsault et counoise).

Les vignes sont relativement anciennes. 80 % ont plus de 50 ans, les rendements sur ce millésime se situent à 30 hl/ha.

Les sols sont travaillés de manière traditionnelle, dans le respect de la nature : pas d'herbicides, ni de produits de synthèse, techniques culturales traditionnelles (décavaillonnage et binage), engrais uniquement organiques (fumiers de brebis, guano de poisson).

Les conditions climatiques excellentes de ce millésime ont donné à ce vin un très bel équilibre sur une matière imposante.

Un éraflage a été effectué à 90 %, et a été suivi d'une macération à froid pendant 3 à 4 jours. La fermentation alcoolique, s'est déroulée en cuve béton thermorégulée. La macération a duré entre 24 et 29 jours.

Remontages, délestages ont été effectués durant toute la fermentation. Le vin a ensuite été mis en foudres récents (- 5 ans) et en fûts d'âges variables pour une durée de 15 mois.

La mise en bouteille sera effectuée au printemps 2008.

Ce vin présente une robe pourpre à reflet burlat. Le nez est très élégant marqué par des arômes de cerise à l'eau de vie de marc, de réglisse, d'anthésite. Sa bouche est ronde, grasse, avec de la suavité, sur des arômes de compote de cerises et framboises à la réglisse.

La finesse des tanins alliée à la concentration nous laisse penser qu'une garde de 5 à 10 ans est tout à fait conseillée.

Accord. *Ce vin s'associera avec un filet de canard aux trompettes de la mort, un agneau à l'ail, une brochette de magret au miel, un filet de bœuf à l'échalotte.*