

# le Clos du Caillou

## Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

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 (muscardin, 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 total a été effectué 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 30 et 35 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 a été effectuée au printemps 2009.

Ce vin présente une robe rouge burlat à reflet mauve.

Le nez est marqué par des notes de fruits rouges, de réglisse, de liqueur de cerise.

En bouche on découvrira une belle onctuosité avec de l'élégance et de la finesse soutenue par des arômes de bonbon aux fruits rouges et de gelée de groseille.

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 carré d'agneau en croute de pain d'épice, une brochette de magret aux dattes, un pigeon au sang avec une réduction de vinaigre balsamique.