

# le Clos du Caillou

## Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2008



Millésime 2008 : un millésime de terroir et de vigneron nécessitant patience et courage.

Après un printemps compliqué, une forte pression mildiou engendré par une climatologie pluvieuse et une floraison perturbée sur l'ensemble de la région, l'établissement d'un été sec et venté a permis de récolter des raisins sains et équilibrés. La récolte sera de toute petite quantité. Les vins présentent un bel équilibre avec des arômes fruités raffinés, une acidité présente et des tanins soyeux. Ce millésime 2008 aura une connotation « nordiste ».

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 » et « les Garrigues ».

Sur ce terroir, les parcelles sont composées de Grenache (85%), Syrah (10%) et 5% de divers cépages secondaires (carignan, cinsault).

Le vignoble est à 80% composé de vignes de plus de 50 ans avec des rendements inférieurs 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), amendements organiques.

Un éraflage total a été effectué, suivi d'une macération à froid durant deux à trois jours. La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuve béton thermorégulée.

La macération a duré entre 25 à 30 jours.

Remontages et delestages ont été effectués durant toute la phase fermentaire.

Le vin a ensuite été entonné en foudres récents (5 à 10 ans) et en futs d'âge variables pour une durée de 14 mois.

La mise en bouteille a débuté le 19 février 2010

Ce vin présente une robe foncée, teinte rouge argile à reflets violine.

Le nez laisse apparaître des notes épicées : cannelle, poivre ; associées à des notes de sous-bois (girolles, bolets des pins).

On découvre en bouche une belle fraîcheur avec de la sucrosité enrobant des tanins présents associés à des notes de fruits rouges et épices d'orient.

**Accord.** *Steak d'autruche, œuf en meurette, petit salé aux lentilles du Puy, travers de porc au caramel.*