## le Clos du Caillou

## Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2009



MIS EN BOUTEILLE AU DOI

## Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent. La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3<sup>e</sup> année de reconversion vers l'agriculture biologique. Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Il s'agit du vin principal du domaine, produit sur un terroir très qualitatif et couvrant environ 30 hectares.

Le terroir principal est composé essentiellement de galets roulés avec des argiles rouges en sous-sol; 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 Carignan, Mourvèdre, Cynsault.

Le vignoble est à 80 % composé de vignes de plus de 50 ans avec des rendements de 27 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.

La récolte est manuelle avec un tri à la vigne, les raisins sont acheminés à la cave dans des box de 350 kg.

Un éraflage total a été effectué, suivi d'une macération à froid durant 48 heures. La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuve béton thermorégulée.

La macération s'est étendue de 24 à 31 jours. Remontages et délestages ont été effectués durant toute la phase fermentaire.

Le vin a ensuite été élevé en foudres récents (5 à 10 ans) et en fûts d'âges variables pour une durée de 16 mois.

La mise en bouteilles a débuté le 27 mai 2011. 45 000 bouteilles produites

Ce vin présente une belle robe rouge cinabre aux reflets carminés.

On découvre un très joli nez de fruits bien murs ; airelles des marais, myrtes du maquis et mures sauvages.

Sa bouche est onctueuse, avec des notes de fruits rouges à noyaux, fève de café légèrement torréfiée, associées aux arômes de cassis, framboise au poivre blanc.

Accord: Poitrine de mouton farcie, Tagliata de bœuf façon « Les Genets », Cuisse confite de canard des Landes, Brochette de rognon et cœur de veau.