

le Clos du Caillou

Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais ; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'Août et septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf du Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en 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: Côte de bœuf à la moelle, gigot d'agneau cuit dans le marc, fricassé de pied de mouton et lactaire sanguin.