

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

80% en vinification traditionnelle : éraflage complet et fermentation en cuves béton, remontages et délestages effectués pendant toute la macération du raisin (27 jours). 20% en macération carbonique : vinification en grappes entières sous protection de gaz carbonique pendant 14 jours.

Début des vendanges le 7 Septembre pour la Syrah, le 19 Septembre pour les Carignan et les Counoise, puis le 24 Septembre pour les Grenache et les Mourvèdre.

ÉLEVAGE : 60% en cuves béton et 40% en foudres, pendant 24 mois.

DÉGUSTATION : Ce Bouquet des Garrigues Rouge présente une robe rouge grenat, brillante et limpide.

Le nez est très expressif, dominé par des arômes de fruits rouges, de cerises et de framboises avec des notes de pivoines.

La bouche révèle un vin souple et délicat, sur des arômes de fraises des bois, de framboises et de groseilles associés à des notes d'eucalyptus lui apportant une belle fraîcheur. On retrouve également des notes légèrement épicées de poivre blanc pour finir par des notes boisées subtiles qui lui confèrent de la rondeur et une belle longueur.

Ce nouveau Millésime du Bouquet des Garrigues est un vin éclatant, prêt à boire mais qui saura également vous séduire pendant plusieurs années.

ACCORDS :

Brousse, shiitakes et salade de choux blanc au gingembre.

Tajine de merlu, légumes aux épices et boulgour.

Suprême de poulet au sel fou, patates douces et aubergines rôties.

Clafoutis aux cerises et chantilly à la menthe.



2023-2033



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin Saint Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com – www.closducaillou.com



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache - 15 % Syrah
5 % Mourvèdre - 5 % Carignan
5% Counoise

RENDEMENT : 32 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols d'argile recouverts de galets roulés sur les lieux-dits « Le Coudoulet » et « Les Garrigues », en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

JEB DUNNUCK (88-90) / 100

« Une valeur sûre. Un excellent vin rouge à déguster. »

ROBERT PARKER (87-89) / 100

« Un vin vif et soyeux, à la finale alléchante. »