

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE 2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 90% (10% en grappes entières), puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges le 11 Septembre pour la Syrah, le 30 Septembre pour le Grenache et le 1 Octobre pour le Carignan et le Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En foudres pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 3 février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur rouge carminée aux reflets rouges falun.

Le nez est dominé par les épices, le poivre noir et la feuille de tabac.

On retrouve des arômes de fruits rouges, de cerise Burla et cerise des Pyrénées.

Sa bouche est ronde, suave présentant une belle fraîcheur, dominée par des notes de fruits rouges.

ACCORDS :

Rôti d'agneau - Souris d'agneau aux épices - Tajine de canard aux coings.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache
10% Syrah,
5% Carignan et Mourvèdre

RENDEMENT :

34.7hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS:

Sols sablonneux composés de galets roulés, avec des argiles rouges en sous-sol, sur les lieux-dits « Coudoulet » et « Garrigues »



2017-2023



16-17°C



90-92/100



15.5 Points



15/20