

le Caillou

LE CAILLOU CÔTES-DU-RHÔNE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !

Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard avec l'aide de la nouvelle génération, ont dégusté, comparé, analysé des vins en compagnie d'amis vignerons, avec lesquels ils ont choisi de collaborer pour leur philosophie de travail et leur éthique.

La cuvée, Le Caillou Côtes-du-Rhône blanc 2018, est issue pour la deuxième année de ces échanges, donnant aujourd'hui naissance à des vins d'une grande qualité, toujours dans la recherche de vins typiques de nos terroirs.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 20 Décembre 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe brillante de couleur jaune Topaze aux reflets lumineux. On découvre au nez des arômes de parterre de fleurs blanches (Pâquerette/Jonquilles) associés à des fruits à chair blanche et à de jolies mirabelles.

La bouche est ample, onctueuse où l'on découvre la liqueur d'abricot.

Très belle longueur en bouche.

ACCORDS :

Seiches grillées à la plancha - Poêlée de couteaux en persillade - Pissaladière aux anchois.



2019-2022



9-11°C



AGE MOYEN DES VIGNES :

40-50 ans

ASSEMBLAGE :

35% Grenache blanc
35% Viognier
15% Clairette blanche
15% Bourboulenc

RENDEMENT :

35 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.