

Le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2019



MILLÉSIME 2019 : Millésime de grande garde, aux conditions sanitaires exceptionnelles !

Le Millésime 2019 se caractérise d'abord par la canicule et la sécheresse qui ont marqué le printemps et l'été, avec notamment une semaine de canicule fin Juin (températures oscillant autour de plus de 40°C). Le déficit hydrique a fortement impacté le poids des baies qui sont restées petites, et concentrées. L'état sanitaire a alors été excellent, ne nécessitant quasiment aucun tri au vignoble lors des vendanges. Nous avons donc récolté des raisins très qualitatifs mais avec un rendement en jus très faible.

Nos blancs sont magnifiques : ils présentent une bouche ample et de belle longueur, avec des équilibres remarquables et des PH surprenants. Les rouges ont demandé des macérations assez longues offrant des vins structurés au grand potentiel de garde.

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 2019, est issue pour la troisième année de ces échanges, continuant de donner 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 22 Janvier 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe de couleur jaune Mimosa aux reflets Nankin.

On découvre un joli nez frais et gourmand sur des arômes de fleurs de sureaux, de lilas blanc et d'eau de coco et. La bouche est jolie, présentant une belle minéralité et une belle sucrosité. On retrouve des arômes de marmelade d'orange sanguine et de confit de coings. Très belle longueur.

ACCORDS :

Poulpe à la Gallego - Spaghettis aux palourdes - Ceviche de dorade.



AGE MOYEN DES VIGNES :
40-50 ans

ASSEMBLAGE :
50% Viognier
20% Clairette blanche
15% Roussanne
15% Grenache blanc

RENDEMENT :
33 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux.



2020-2023



9-11°C