

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

Début des vendanges le 12 Septembre pour les Syrah, le 18 Septembre pour les Grenache et les Cinsault, et enfin le 28 Septembre pour les Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe éclatante couleur rouge violine.

On découvre un nez gourmand de cerise, de mûre aux notes mentholées apportant une belle sensation de fraîcheur.

En bouche, on retrouve des arômes de framboise et de cassis associés à des notes délicates d'épices douces. La bouche est ronde et délicate, et dotée d'une texture souple et élégante.

Un vin éclatant, sur le fruit, à déguster dans sa jeunesse pour profiter de toute sa gourmandise !

ACCORDS :

Caillettes Provençales

Bo Bun au bœuf sauté, légumes croquants

Côtelettes d'agneau grillés au thym, tomates confites à l'ail

Moelleux au chocolat noir et coulis de fruits rouges

AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

80% Grenache

10% Syrah

5% Mourvèdre

5% Cinsault

RENDEMENT :

33 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.



2023-2028



16-17°C