

le Clos du Caillou

Nature - Côtes du Rhône Rouge 2011



Millésime 2011

Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début Mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'Août. L'été printanier, avec des précipitations en Juillet et en Août a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation.

De ce fait les vendanges annoncées fin Août ont débuté normalement vers le 12 Septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2009 et 2000.

Cette nouvelle cuvée est née d'une longue réflexion. En effet notre vignoble est maintenant cultivé en agriculture biologique depuis dix ans et en biodynamie depuis cinq ans. Nous voulions, au travers de cette cuvée aller au bout du raisonnement et constater si notre vignoble répondait favorablement.

Vinification : Ce vin Nature 2011, provient de vieilles vignes de grenache, sur un terroir de galets roulés. Récoltée manuellement le 23 Septembre, cette cuvée est élaborée en raisins entiers, avec enclenchement naturel de la fermentation grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur les raisins.

La cuvaison a été de 20 jours suivie d'un élevage de trois mois en cuve.

Ce vin a été vinifié sans soufre ajouté, et ce jusqu'à la mise en bouteille.

La mise a eu lieu le 31 Janvier 2012 avec une production de 4520 bouteilles.

Dégustation: Ce vin présente une très belle robe rouge sanguine. On découvre au nez des arômes de fruits rouges frais et de figue fraîche avec des notes de réglisse.

La bouche est puissante, sur des arômes de compote de fruits noirs frais, avec une belle bouche dominée par la pureté du fruit.

C'est un vin de plaisir à partager entre amis.

Accord : *Cochonnaille, pâté de campagne, magret de canard juste grillé.*

