

le Clos du Caillou

LES QUARTZ 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.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).

Début des vendanges le 12 Septembre pour les Syrahs et le 22 Septembre pour les Grenaches.

ÉLEVAGE : En cuves bois tronconique, en foudres et vieilles barriques pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe brillante couleur rubis aux reflets pourpres.

Le nez s'ouvre sur des arômes de groseille et de cerises associés à des notes mentholées et d'épices douces.

On découvre une bouche onctueuse et délicate dotée d'une belle structure et d'une agréable gourmandise. La fin de bouche est longue délivrant des notes de fraises écrasées, de réglisse et de menthe poivrée.

Une cuvée d'un équilibre et d'une gourmandise remarquable.

ACCORDS :

Pieds et paquets à la marseillaise, pommes vapeur

Sauté de bœuf aux olives vertes

Pluma de porc et tian de légumes

Tajine de bar sauvage

Couscous agneau de Lozère, Fenouil et butternut fondant

Chèvre frais au poivre



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
80 % Grenache
20 % Syrah

RENDEMENT :
29 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sol sableux recouverts de galets roulés, situés à l'intérieur des murs du Clos.
Terroir enclavé dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône « hors normes ».



2024-2039



16-17°C