

Le Clos du Caillo

LES QUARTZ CÔTES-DU-RHÔNE

2023



MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif. En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde. Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

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.

Le nez est intense, dévoilant un parfum de fruits rouges (fraises des bois, cerises, framboises écrasées), souligné par une pointe florale et épicée.

On découvre une bouche gourmande et onctueuse, marquée par une belle fraîcheur. Des arômes de myrtilles, de mûres sauvages et de groseilles se mêlent joliment à de délicates notes de violette, de menthe poivrée et de réglisse. Des tanins fins et élégants accompagnent la dégustation, dont l'intensité aromatique laisse place à une belle longueur.

Équilibre, complexité et gourmandise caractérisent cette cuvée, emblématique du domaine !

ACCORDS :

Gaspacho de poivrons rouges grillés au basilic

Saucisson Lyonnais

Mafé au poulet et carotte

Rougets grillés à la plancha

Croquant aux pralines



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 ».

2023 : [91 - 93]

« Cette cuvée se rapproche davantage d'un Châteauneuf-du-Pape que d'un Côtes-du-Rhône. »

JEB DUNNUCK



2025-2040



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com