

le Clos du Caillou

LES QUARTZ CÔTES-DU-RHÔNE

2020



MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

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

Début des vendanges le 10 Septembre pour les Syrahs et le 20 Septembre pour les Grenaches.

ÉLEVAGE : 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 fruits rouges - (myrtilles, cassis) associés à des notes de réglisse et de poivre blanc.

On découvre une bouche structurée, onctueuse, franche, fraîche et se révèlent des arômes de crème de prune, framboises, fraises écrasées, associés aux épices douces d'anis étoilé, badiane et menthe poivrée.

A noter, une très belle longueur en bouche.

ACCORDS :

Aligot de l'Aubrac, relevé de truffes noires et oignons caramélisés

Magret de canard, purée de panais, jus de viande

Pintade des landes, morilles et cresson

Bœuf Montbéliarde fumé au bois de genièvre selon Jean Sulpice**



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

85 % Grenache

15 % Syrah

RENDEMENT :

29 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol de galets roulés de quartzite, sous-sol sableux situé à l'intérieur du Clos du Caillou. Terroir enclavée dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône « hors normes ».

JEB DUNNUCK (91-93)/100

"Terrific ripeness, and outstanding length"
Jeb Dunnuck

"Maturité superbe et incroyable longueur"
Jeb Dunnuck



2022-2037



16-17°C