

le Clos du Caillou

LES **QUARTZ**
CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon 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, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).

Début des vendanges le 15 Septembre pour les Syrahs et le 25 Septembre pour les Grenaches.

ÉLEVAGE : En en foudres et vieilles barriques pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

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

On retrouve au nez des arômes de myrtilles, de cassis et de figues associés à des notes de thym et de poivre blanc.

On découvre une bouche structurée et soyeuse sur des arômes de confiture de fraises écrasées, de réglisse et de menthe poivrée.

La finale est longue, élégante et persistante.

Cette cuvée est dotée d'une belle élégance et d'une grande complexité aromatique.

ACCORDS :

Magret de canard, oranges confites

Filet de bœuf en croûte feuilleté, morilles

Millefeuille chocolat-cassis, sorbet aux herbes



2023-2038



16-17°C



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
55 ans

ASSEMBLAGE :
80 % Grenache
20 % Syrah

RENDEMENT :
20 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 (89-91)/100

"Tasting like a terrific village level Burgundy"
Jeb Dunnuck
"A le niveau d'un superbe Bourgogne village"
Jeb Dunnuck