

le Clos du Caillou

LES QUARTZ CÔTES DU RHÔNE

2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

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 et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 30 jours).

Début des vendanges le 10 Septembre pour la Syrah et le 5 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves bois, foudres et demi-muids (600L) pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 2 février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge cardinale aux reflets terracotta.

On découvre un nez de parterre sauvage, dominé par le lilas et accompagné par des arômes compotés de fruits rouges avec des écorces d'agrumes.

La bouche est dominée par la marmelade de prunes sauvages, la compote de mûres, la liqueur de cerise et par des épices douces (clous de girofle, badiane et cumin).

Ce vin présente des tanins très soyeux sur une superbe longueur.

ACCORDS :

Volaille en demi-deuil (truffée à l'extérieur) - Canard laqué - Gibelotte de



2017-2025



16-17°C



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache
15% Syrah,

RENDEMENT :

34.7hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés en surface et de safres en sous-sol, situés à l'intérieur du Clos. Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets", parcelle composant la cuvée Les Quartz Châteauneuf-du-Pape.

eRobertParker.com

(90-92)/100

JancisRobinson.com

17 points



15-15.5/20