

Le Clos du Caillo

LES QUARTZ CÔTES-DU-RHÔNE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !



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 (30 jours).

Début des vendanges le 26 Septembre pour le Grenache et le 13 Septembre pour la Syrah.

ÉLEVAGE : En cuve tronconique bois, foudres et demi-muids, pendant 13 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Février 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe Passe-velours aux reflets encre de chine.

On retrouve au nez une belle intensité aromatique sur des parfums de fruits rouges, de fraises de bois, de cassis accompagnés par des arômes d'olives noires et par des notes d'épices et de garrigues. La bouche est ample, onctueuse avec des arômes de cerises confites, de crème de framboises associés à la crème de réglisse. Très belle longueur en bouche.

ACCORDS :

Tartare de bœuf - Grouse en cocotte - Tourte au faisan.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

80 % Grenache
20 % Syrah

RENDEMENT :

20 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés en surface et de sable 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.



2021-2036



16-17°C

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

eRobertParker.com

(91-94)/100

JEB DUNNUCK

(91-93)/100

PRESSE