

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE 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.

Les blancs aux pH bas présentent de belles fraîcheurs et d'excellents équilibres. Au nez, ils sont marqués par les fleurs blanches tandis que la bouche est franche et aromatique.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuve inox et en demi-muids. Début des vendanges le 23 Septembre.

ÉLEVAGE: En inox (60%) et barriques et demi-muids neufs (40%) pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe claire et cristalline à la couleur jaune pâle aux reflets dorés.
Le nez dévoile des notes de pain beurré, de fleurs blanches, de poire et de cédrat.
En bouche, c'est un vin ample et élégant aux arômes de fleurs de jasmin, de coing et aux délicates notes vanillées. Ce vin se distingue par sa grande complexité.
La finale est légèrement saline et laisse place à une très belle longueur et présage d'un grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Homard grillé au beurre d'herbes.
Raviolis aux Saint Jacques et bisque au curcuma.
Risotto à la truffe et aux asperges.
Suprême de poularde aux morilles.



CRÉATION DE LA CUVÉE:
Millésime 2012

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
Majorité Clairette

RENDEMENT :
27 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés, situés à l'intérieur du Clos.



2022-2032



10-12°C