

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point: d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

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 26 Septembre.

ÉLEVAGE: En inox (50%), barriques et demi-muids neufs (50%) pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante à la couleur jaune doré aux reflets limpides.
Le nez dévoile des notes de poire pochée, d'infusion de verveine et de mandarine. Quelques notes de brioche au beurre tiède se dévoilent, tout en gardant une trame fraîche et minérale.
En bouche, c'est un vin charnu et ample aux arômes élégants de fleurs de jasmin, d'abricots confits et aux délicates notes de réglisse. Ce vin se distingue par sa grande complexité.
La finale est légèrement onctueuse et d'une remarquable longueur, sur des notes d'épices douces. Une cuvée à la forte identité, qui en fait un très joli blanc de Gastronomie.

ACCORDS :

Homard bleu cuit en cocotte, émulsion d'agrumes
Raviolis de crabe et gingembre
Truite Meunière
Volaille truffée
Soufflé au citron et verveine



2026-2036



10-12°C



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.