

## La Réserve - Côtes du Rhône Rouge 2009

---

### Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3<sup>e</sup> année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

---

Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes situées à l'intérieur du Clos du Caillou. Le non-classement de 1936 implique que l'ensemble des vignes à l'intérieur du Clos sont en appellation Cotes du Rhône. Cependant le terroir est très proche de celui des Bedines et Guigasse, parcelles composant le Chateauneuf-du-Pape Réserve.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (25 hl/ha) et des techniques culturales respectant la nature (labours, amendements organiques, traitements phytosanitaires réduits à l'emploi de soufre et cuivre uniquement).

Le terroir est majoritairement composé de sables.

L'encépagement comprend 90 % de Grenache et 10 % de Mourvèdre.

La vendange a débuté le 22 et 23 septembre 2009.

Après une vendange exclusivement manuelle et un tri à la vigne, les raisins sont acheminés à la cave en pallox de 300 kg. Ils sont ensuite éraflés.

La fermentation et la macération sont effectuées en cuve béton, pendant 30 jours, avec contrôle des températures, délestages et pigeages manuels réguliers.

Ce vin a été ensuite élevé dans un foudre pendant 17 mois.

La mise en bouteilles s'est effectuée le 10 février 2011. (6100 bouteilles produites).

Ce vin présente une élégante robe rouge liqueur de groseille.

Le nez révèle des arômes de cerise, cannelle, poivre blanc associé au cumin.

La bouche est très suave, agréable, sur des notes de bâton de réglisse de Madagascar, de compote de fruits noirs légèrement épicée. Il présente une très belle longueur.

**Accord.** *Aiguillettes de canard aux aïelles, Tajine d'agneau aux citrons confits et amandes, Canard à l'orange, Pieds et paquets Marseillais.*

