

La Réserve - Côtes du Rhône Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et de septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins.

Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en 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 Côtes du Rhône. Cependant le terroir est très proche des lieux-dits « Les Bédines » et « Guigasse », parcelles composant le Châteauneuf-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 composé majoritairement de sables.

L'encépagement se compose à 75 % de Grenache et 25 % de Mourvèdre.

Vinification : Les vendanges manuelles avec tri à la vigne, ont débuté le 27 septembre 2010. Après éraflage, les raisins sont envoyés en cuve béton, où s'enclenchera de manière naturelle la fermentation alcoolique.

Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins (30 jours).

Ce vin suivra ensuite un élevage de 17 mois en foudres et en demi-muids.

La mise en bouteilles s'est effectuée le 17 mars 2012 avec une production de 6132 bouteilles et 309 magnums.

Dégustation : Ce vin présente une jolie robe rouge grenat intense.

On découvre un nez très élégant et très complexe, où se découvrent des arômes balsamiques, pierre à fusil, associés au sabayon de fruits noirs et de prune sauvage.

La bouche est dominée par un fruit mûr, riche et équilibré avec beaucoup de fraîcheur.

On perçoit des arômes de fruits à chair rouge, d'orange sanguine, de menthe poivrée, de pruneaux d'Agen, de réglisse et de coulis à la myrtille.

Accord : Carré d'agneau en croûte de poudre d'amande, tarte fine de boudin noir et de figue fraîche, poulet à la broche aux herbes des garrigues, filet mignon de veau avec une réduction de cerise noire.