

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2020



MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 43 jours).

Début des vendanges le 14 Septembre.

ÉLEVAGE : 85% en demi-muids et 15% en barriques de plus de 3 vins, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante et profonde aux reflets encre de Chine.

Au nez, se révèlent des arômes de réglisse, de liqueur de fruits rouges et poivre de Sichuan.

La bouche est tout en élégance, suave avec beaucoup d'onctuosité. On retrouve des tanins fins et fondus, aux arômes d'épices douces et de notes chocolatées.

Un vin d'un très bel éclat, porté par une matière dense, au velouté bien défini, qui semble le promettre à une garde de plus de quinze ans.

ACCORDS :

Selle d'agneau, légumes printaniers, jus à la Reine des Prés.

Cochon de lait, gratin Dauphinois crémeux, comté.

Noix de ris de veau gratinée, Morilles au jus d'herbes

Pigeon entier rôti à la Broche, ragoût de lentilles au lard d'Auvergne selon Paul Bocuse

Chocolat flambé à la Chartreuse et sorbet mûre



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache : 70 ans

Mourvèdre : 20 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache

30 % Mourvèdre

RENDEMENT :

26 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux situé à l'intérieur du « Clos ».

Terroir très proche du lieu-dit « Guigasse », parcelles qui composent la cuvée La Réserve Châteauneuf-du-Pape.

JEB DUNNUCK (91-93)/100

"It's a gorgeous Côtes-du-Rhône in the making!"

"C'est un Côtes-du-Rhône magnifiquement réalisé!"



2022-2042



16-17°C