

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2023



MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif. En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

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 31 Septembre.

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

DÉGUSTATION :

Robe rouge cerise, brillante et profonde.

Le nez dévoile de délicates notes florales, de fraises écrasées et d'épices douces.

La bouche est à la fois puissante et généreuse, mais aussi fraîche et élégante. On retrouve une palette aromatique gourmande et complexe sur des notes de fruits noirs, de réglisse, de sous bois et de moka.

Si cette cuvée aux tanins souples peut être appréciée dans sa jeunesse, le mourvèdre lui confère un potentiel de garde impressionnant.

ACCORDS :

Conchiglie à la forestière

Lasagnes au bœuf

Gigot d'agneau à l'ail et au romarin

Ecrasé d'aubergines à l'orientale

Moelleux à la châtaigne



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache (70 ans)

30 % Mourvèdre (60 ans)

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.

2023 : [91 - 93]

« Belle sensation de complexité dans ses nuances épicées, florales et poivrées » - Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2025-2045

16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com