

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE

2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 30 jours).

Début des vendanges le 29 Septembre.

ÉLEVAGE : En demi-muids (600L) pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 1 février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge garance aux reflets groseille.

Le nez est élégant, gourmand sur des arômes de vanille de Madagascar où l'on découvre un mélange subtil de merises et de prunes sauvages.

Ce vin présente en bouche une superbe sucrosité avec des tanins tout en élégance sur des notes de fraises des bois et de mûres sauvages.

ACCORDS :

Magret de canard aux 4 épices - Carré d'agneau en croûte d'épices -

Cerf rôti en tapenade.



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache 68 ans

Mourvèdre 16 ans

ASSEMBLAGE :

70% Grenache

30% Mourvèdre,

RENDEMENT :

34.7hl/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.



2017-2027



16-17°C


eRobertParker.com (93-95)/100
« Certainement le Côtes du Rhône du millésime »

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16 points