le Clos du Caillou

LE **BOUQUET DES GARRIGUES** 2025
CÔTES-DU-RHÔNE



MILLÉSIME 2025 : Un Millésime précoce et contrasté, plein de promesses

L'hiver doux et un printemps régulièrement arrosé ont favorisé une belle vigueur végétative et constitué une précieuse réserve hydrique. Malgré trois épisodes caniculaires marquants (fin juin, juillet et début août), les vignes ont bien résisté grâce à cette ressource en eau, permettant une maturation précoce mais équilibrée.

Les vendanges ont débuté mi-août, avant des pluies début septembre qui ont rééquilibré les maturités et apporté une belle fraîcheur aux raisins. Un important travail d'effeuillage a permis d'atteindre une maturité phénolique optimale.

Le millésime présente ainsi une double identité : puissance et concentration, alliées à une belle fraîcheur et une finesse aromatique. Les premiers jus se distinguent par leur équilibre, leurs couleurs profondes et une structure élégante, avec une superbe expression des grenaches sur sables, alliant densité et délicatesse de texture.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

80 % à partir de raisins éraflés, vinifiés en cuves béton avec remontages et délestages (27 jours), afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver la pureté du fruit.

Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique, technique caractéristique qui apporte une dimension plus fraîche et fruitée.

Vendanges étalées de fin-août à fin-septembre, dû à la diversité des cépages.

ÉLEVAGE : En cuves tronconiques bois, et en foudres pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le Bouquet des Garrigues présente une robe rouge grenat éclatante et lumineuse.

Au nez, le vin dévoile une palette aromatique intense et rafraîchissante. Le premier nez s'ouvre sur des notes de zeste d'orange, puis laisse place, après aération, à des notes de framboise, de cassis et de fruits des bois. Des notes de sauge viennent compléter cet ensemble aux accents de garrigue.

En bouche, le vin offre une matière pleine et concentrée, portée par une belle fraîcheur. Les fruits acidulés, notamment la groseille et la framboise, s'expriment avec éclat, tandis que des notes d'épices fraîches et piquantes, aux accents de gingembre, de poivre et de piment d'Espelette, apportent du relief. La finale se prolonge sur une fraîcheur remarquable.

Cette cuvée historique exprime pleinement son identité, alliant concentration, fraîcheur et éclat du fruit.

ACCORDS :

Nouilles thaï aux légumes croquants, gingembre et citronnelle
Rouget rôti, sauce acidulée à la groseille
Tartare de bœuf provençal, éclats d'olives et tomates confites
Tarte fine aux myrtilles sauvages, ganache au yuzu

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1971

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
70 % Grenache
15 % Syrah - Mourvèdre
15 % Carignan - Counoise

RENDEMENT :
23 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols d'argile recouverts de galets roulés sur les lieux-dits « Le Coudoulet » et « Les Garrigues », en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

2027-2037

16-17°c

2025 : [89 – 91]

« De corps moyen et bien équilibré, il présente des tanins mûrs et une très belle finale. »
JEB DUNNUCK

PRESSE

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