le Clos du Caillou

LES **QUARTZ**
CÔTES DU RHÔNE

2014

MILLÉSIME 2014 : Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.
Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.
En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.
Ce millésime 2014 se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.
2014 « Quand le Grenache pinote ! »

VINIFICATION :
Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Eraflage, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (27 jours).
Début des vendanges le 11 Septembre pour la Syrah et le 25 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves bois, foudres et demi-muids (600L) pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 27 Novembre 2015.

DÉGUSTATION :
Ce vin présente une jolie couleur rouge vermillon. Le nez est intense, élégant sur des notes épicées et reglissées. La bouche est onctueuse, ample sur des arômes de chocolat accompagnés par des petites notes mentholées. Ce vin présente une belle fraicheur et une très belle longueur aromatique.

ACCORDS :
Suprême de pintade aux pommes de terre primeur de l'île de Noirmoutier – Andouillettes Pourcin grillées au four.

CRÉATION DE LA CUVÉE:
Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
85% Grenache
15% Syrah,

RENDEMENT :
31hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés en surface et de safres en sous-sol, situés à l'intérieur du Clos. Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets", parcelle composant la cuvée Les Quartz Châteauneuf-du-Pape.

2016-2020

16-17°c

eRobertParker.com (89-91)/100

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin st Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : closducaillou@wanadoo.fr – www.closducaillou.com