

# le Clos du Caillou

## LE TRADITION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 2022

**MILLÉSIME 2022** : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

**ELEVAGE** : En foudres et en demi-muids pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

La robe est rouge cerise intense aux reflets de pourpre.

Au nez, on retrouve des arômes de groseilles, de sureau et d'épices douces. Le nez est fin et délicat.

La bouche s'ouvre sur une ampleur alliée à une finesse remarquable qui offre une fraîcheur impressionnante sur ce Châteauneuf-du-Pape. Des arômes de violette, de mûres et de réglisse émergent. La finale est longue, soyeuse et persistante, se terminant sur des notes mentholées.

Le Tradition est clairement un Châteauneuf-du-Pape élégant et soyeux qui peut s'apprécier sur la jeunesse du fruit.

### ACCORDS :

Tataki de bœuf salers, grenade, pousse de moutarde

Poulpe de Méditerranée à la planche, huile saté

Magret de Canard des Landes, risotto d'épeautre de Sault

Brioche perdue Chocolat-framboises



### CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2011

### AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

### ASSEMBLAGE :

60% Grenache

40% Syrah

### RENDEMENT :

25 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres (sables compactés).

« Un vin structuré, riche et soyeux »  
[92-94]

The Wine Advocate - Robert Parker



2025-2040



16-17°C

CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin st Dominique – 84350 COURTHEZON  
Tel : 04.90.70.73.05 mail : [bonjour@closducaillou.com](mailto:bonjour@closducaillou.com) – [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)

PRESSÉ