

# le Clos du Caillou

## LE TRADITION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

# 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 fermentation en cuves béton et en cuves bois par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

**ELEVAGE** : En foudres pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe profonde, couleur rubis.

Le nez est charmeur, sur des arômes de fruits des bois (framboises, cerises) et d'épices douces.

La bouche est élégante, alliant fraîcheur et finesse. Des notes florales, poivrées et réglissées s'ajoutent aux saveurs plus fruitées de mûres et de groseilles. L'élevage en bois neuf (15%) apporte de la structure à ce Châteauneuf-du-Pape, remarquable dans sa jeunesse, mais dont le potentiel de garde est important. Les tanins sont souples et soyeux et se terminent sur une délicate finale mentholée.

### ACCORDS :

Tourte aux cèpes, girolles et persil

Poulet Basquaise et riz pilaf

Joue de bœuf confite aux épices douces

Tarte aux myrtilles sauvages



**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).

2023: [91 - 93]

« Il est magnifiquement équilibré » - Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2026-2041



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)