

le Clos du Caillo

LE TRADITION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2024



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.



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 (33 jours).

Début des vendanges le 21 septembre.

ÉLEVAGE : En foudres pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe brillante, couleur rubis.

Le nez est épicé et expressif, marqué par des notes de poivre de Sarawak, de pain d'épices et de muscade. Une touche de vanille de Madagascar vient arrondir l'ensemble et apporte une dimension chaleureuse, invitant à la découverte.

L'attaque est souple et gourmande. Les tanins sont fins, soutenant une bouche ronde et puissante. L'expression aromatique s'oriente vers des fruits à noyau et d'épices douces.

L'ensemble est structuré et généreux, alliant puissance et rondeur.

ACCORDS :

Soupe à l'oignon

Bœuf Bourguignon

Fondue au bouillon et aiguillette de rumsteck

Reblochon

Tarte Chocolat-Pistache

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
70 % Grenache
15 % Syrah
15 % Mourvèdre

RENDEMENT :
26 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres.

2024 : [90-92]

« Il offre une bouche pure, élégante et complexe, avec des tanins mûrs et une longueur remarquable. » **JEB DUNNUCK**

2024 : [16,5/20]

« La bouche est intense, les tanins sont fermes, structurés et serrés. »

Jancis Robinson



2027-2042



16-17°C

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