

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2025



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.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en barrique.

ÉLEVAGE : En barrique (20% bois neufs et 80% en barriques de 6 à 10 vins) pendant 5 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe jaune pâle, aux reflets or.

Au nez se dégagent des arômes de fleurs blanches, de tilleul et de jasmin, accompagnés de subtiles notes de miel, d'ananas rôti et de poire williams.

En bouche, le vin offre un équilibre remarquable, entre rondeur et tension. Des nuances d'agrumes, de clémentines et de zestes d'oranges amères apportent éclat et dynamisme, tandis qu'une trame minérale et sapide structure l'ensemble. L'élevage souligne le vin par un boisé frais et élégant, mêlant des arômes d'amandes grillées, de vanille fraîche de Madagascar et de fruits confits.

La finale est longue, précise et harmonieuse, affirmant le caractère gastronomique des Safres Blanc.

ACCORDS :

Saint Jacques snackées

Risotto de girolles et truffes blanches

Quasi de veau, jus court, beurre noisette citronné

Beaufort d'Alpage

Financier aux amandes



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

40 % Grenache blanc

30 % Roussanne

30 % Clairette

RENDEMENT :

25 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres, sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin élégance et fraîcheur.



2026-2042



8-12°C

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