

le Clos du Caillou

LES QUARTZ 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 débloquent 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.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation naturelle en cuves tronconiques bois. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).

Début des vendanges le 4 Septembre pour la Syrah et le 13 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : 80 % en demi-muids pour le Grenache et 20 % en barriques pour la Syrah, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge brillant aux reflets carmin.

Le nez dévoile de discrètes notes de fruits noirs confiturés, de fleurs et d'humus.

La bouche est à la fois chaleureuse et élégante. Les tanins sont fins, et cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs, de poivre et de thym, associés à une pointe chocolatée.

Ce Châteauneuf-du-Pape détonne par sa souplesse et sa fraîcheur ! Agréable dans sa jeunesse, il se révélera davantage après quelques années de garde.

ACCORDS :

Fricassé de bolets et pommes de terre à l'ail

Civet de lièvre et tagliatelles fraîches

Croustillant d'épaule d'agneau de Provence, mousseline de carottes au curcuma

Moelleux à la châtaigne



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :
60 ans

ASSEMBLAGE :
80 % Grenache
20 % Syrah

RENDEMENT :
23 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit « Les Cassanets ».

2022 : [95 – 97+]

« Absolument magnifique, il est corsé et possède une bouche profonde, des tanins mûrs et une superbe finale. »

- Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2024-2044



16-17°C

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