

Le Clos du Caillou

LES QUARTZ CHATEAUNEUF-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 naturelle en cuves tronconiques bois. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).

Début des vendanges le 1er Septembre pour la Syrah et le 26 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 est à la fois intense et élégant, duquel se dégage des notes complexes de fruits noirs, de violette, de grain de café et de sous-bois.

En bouche, on découvre un bel équilibre entre sensation de fraîcheur, concentration et rondeur. On retrouve ici une grande complexité aromatique, marquée par des arômes fruités (cerise, groseille), de réglisse, de poivre blanc et de moka. Les tanins sont remarquablement souples, et la longueur en bouche promet de très longues années de garde.

ACCORDS :

Velouté de carottes et châtaignes

Lapin aux pruneaux et gingembre

Carré de veau en croute de caramel

Gâteau poire/chocolat



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 ».

2023 : [94 - 96]

« J'adore sa complexité. Ce vin est moyennement corsé, à une pureté remarquable et de beaux tanins » - Jeb Dunnuck



2025-2045



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

JEB DUNNUCK