

Le Clos du Caillou

LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2017



MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 19 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation naturelle en cuves béton pour le Grenache et en cuve tronconiques bois pour la Syrah. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (32 jours).

Début des vendanges du 28 au 30 Août pour la Syrah et le 7 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE: 90 % en demi-muids (600L) âgés de 2 à 9 vins et 10% en amphore, pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 11 Février 2019.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une superbe robe profonde rouge Bismarck aux reflets Vermeil.

Joli nez expressif sur des arômes complexes d'écorces d'orange, de fraises des bois associés à des notes de curcuma.

La bouche est dense avec de jolis tanins structurés où l'on retrouve des notes de compote de fruits noirs associés au clou de girofle, au poivre noir, aux baies de Sichuan et à la vanille Bourbon.

Un beau vin de garde qui accompagnera pendant de nombreuses années vos plats de fête.

ACCORDS :

Chevreuril sauce Grand Veneur - Fricassée de grouses sauvages d'Ecosse - Tourte de canard sauvage - Gratin de topinambours aux champignons sauvages.



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :
57 ans

ASSEMBLAGE :
75% Grenache
25% Syrah

RENDEMENT :
19hl/ha

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



2020-2041



16-17°C