

le Clos du Caillou

LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2014



MILLÉSIME 2014 : Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014 se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 « Quand le grenache pinote ! »

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage, puis fermentation en cuves tronconiques bois par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (25 jours).

Début des vendanges le 16 Septembre pour la Syrah et 3 Octobre pour le Grenache.

ÉLEVAGE: Le Grenache est élevé en demi-muids (600L) et la Syrah en barriques (3 à 5 vins) pendant 17 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 29 février 2016.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une belle couleur rouge brillante à reflets carmin.

Le nez est tout en élégance et tout en finesse sur des notes complexes d'orange amère associées à la fraise des bois.

La bouche est onctueuse avec beaucoup de volume, sur des arômes de sabayon aux fruits noirs et de réglisse. Très belle longueur en bouche.

ACCORDS :

Souris d'agneau aux 5 épices - Tajine d'agneau au coing - Selle de chevreuil aux airelles - Croustis de canard confit aux morilles fraîches.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :

57 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache,
15% Syrah

RENDEMENT :

29hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



92-94/100



17/20

Decanter

92/100



2016-2030



16-17°C