

Le Clos du Caillou

LES QUARTZ CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves tronconiques bois par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges les 23 et 24 Septembre.

ÉLEVAGE: En demi-muids (600L) pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 23 Février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge framboise aux reflets rouge fraise écrasée. On retrouve au nez, des notes épicées de sous-bois, de badiane avec des notes de bâton de vanille associées à la liqueur de cerise.

Sa bouche est onctueuse, élégante sur des notes de liqueur de cerise des Pyrénées et de prune sauvage des vignes. On y retrouve des tanins fins et élégants avec une très belle longueur aromatique.

ACCORDS :

Salmis de pigeon - Bœuf Stroganoff - Côte de bœuf de Galice Txogitxu maturée 40 jours.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1999

AGE MOYEN DES VIGNES :

57 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache,
15% Syrah

RENDEMENT :

31hl/ha

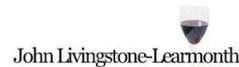
CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



RobertParker.com

(92-94)/100



John Livingstone-Learmonth

4*

vinous

(92-94)/100



2017-2031



16-17°C