

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-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 co-fermentation en cuve tronconique bois.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (49 jours).

Début des vendanges le 4 Octobre.

ÉLEVAGE :

85% en demi-muids et 15% en barriques, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rouge grenat aux reflets noir brillant.

Le nez est complexe et séduisant, présentant des arômes confiturés de fruits des bois (mûres, griottes, cassis), de garrigues, de cacao et de café.

La bouche est puissante, fraîche, et d'une grande élégance. On distingue des notes de fruits noirs, de Zan, de fève de Tonka et de poivre blanc. C'est un Châteauneuf-du-Pape équilibré, pur, et d'une souplesse remarquable. La finale nous laisse sur une grande intensité, et présage un très grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Poitrine d'agneau aux herbes de Provence

Fricassé d'épeautre aux girolles

Pluma de porc ibérique

Brillat Savarin truffé

Opéra, biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

60 % Grenache (75 ans)

40 % Mourvèdre

RENDEMENT :

21 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES

SOLS :

Sols composés de sables, sur les lieux-dits « La Guigasse » et « Pignan », conférant au vin finesse et fraîcheur.

2023: [95 - 97]

« Magnifiquement pur, élégant et homogène. » Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2027-2055



16-17°C