

# Le Clos du Caillou

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

Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (34 jours).

Début des vendanges les 28 et 29 Septembre.

**ÉLEVAGE:** 90% en demi-muids (600L) (15% neufs et 85% 10 vins) et 10% en amphore, pendant 14 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** le 12 Février 2019.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge Cardinale aux reflets Garance.

Le nez est magnifique, délicat sur des arômes de liqueur de prune et de coulis de framboise.

La bouche est superbe, onctueuse, dynamique sur des arômes de compote de fruits frais, de mûre sauvage, de fraise des bois, de myrtille et de bleuets tout cela accompagnés par quelques notes épicées de curry de Malaisie.

### ACCORDS :

Pastilla de pigeon - Filet mignon de porc du Mont Ventoux façon Châteaubriand - Bœuf Wellington - Lièvre à la royale.

### CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998 (produite uniquement sur les meilleurs millésimes)

### AGE MOYEN DES VIGNES :

67 ans

### ASSEMBLAGE :

55% Grenache  
45% Mourvèdre

### RENDEMENT :

19hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2020-2050



16-17°C



(98-100)/100

JEB DUNNUCK

(94-96+)/100

« C'est la première fois que le Mourvèdre atteint un niveau aussi élevé »