

le Clos du Caillo

LA RÉSERVE 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 cuve tronconique bois.

Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges le 30 Septembre.

ÉLEVAGE: En demi-muids (600L) (50% neufs et 50% 4 vins) pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 23 Février 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur « rouge vermeil » aux reflets amarante.

On retrouve au nez des notes très délicates de multitudes d'épices et de fruits à chair rouge. La bouche est onctueuse, marquée par une grande élégance sur des tanins très soyeux, où l'on retrouve des arômes de liqueur de fruits à noyau et de fraise, tout cela souligné par des épices douces, de tabac blond, de clous de girofle, de poivre de Sichuan et de Madagascar.

Ce vin est marqué par une magnifique longueur.

ACCORDS :

Vanneaux au four à l'Armagnac - Faisan rôti aux groseilles - Coq de bruyère à la crème.



2017-2032



16-17°C



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998 (produite uniquement dans les meilleurs millésimes)

AGE MOYEN DES VIGNES :

67 ans

ASSEMBLAGE :

55% Grenache,
45% Mourvèdre

RENDEMENT :

31hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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

Robert Parker.com

(94-97)/100

Jancis Robinson.com

17 Points

John Livingstone-Learmonth

3.5*

Tim Atkin

95 Points

vinous

(93-95)/100