

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un Grand Millésime de garde.

Le Millésime 2016 se caractérise par d'excellentes conditions climatiques, qui nous ont permis de vendanger des raisins remarquablement sains et à maturité optimale.

Marquées par un faible rendement en jus, les baies ont produit des vins concentrés avec beaucoup d'anthocyanes, de la profondeur, de la complexité, de l'intensité et une très belle acidité. Pour les plus patients, la structure puissante va permettre d'envisager de longues gardes.

Grande année qui nous rappelle le fabuleux millésime 1990 !

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 (33 jours).

Début des vendanges le 28 Septembre.

ÉLEVAGE: 88% en demi-muids (600L) (30% neufs et 70% 10 vins) et 12% en amphore, pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 8 Mars 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une magnifique robe rouge d'Andrinople aux reflets velours. Le nez est délicat, dominé par des notes de clous de girofle et de Zan à la violette où l'on retrouve quelques notes de torréfaction associées à la liqueur de vanille.

La bouche est magnifique, soutenue par une belle trame tannique aux tanins onctueux, dominée par des arômes complexes de confiture de fruits rouges et de baies sauvages.

Ce vin est destiné à une très longue garde et accompagnera de très grands plats de la gastronomie française.

ACCORDS :

Carré d'agneau en croûte d'herbes et de pistaches - Salmis de faisan - Lièvre à la royale - Bécasse rôtie au lard.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1998 (produite uniquement sur les meilleurs millésimes)

AGE MOYEN DES VIGNES :

67 ans

ASSEMBLAGE :

65% Grenache
35% Mourvèdre

RENDEMENT :

25hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2018-2056



16-17°C



(98-100)/100
« Potentiellement parfait. La Réserve présente une incroyable profondeur et richesse ! »

JEB DUNNUCK (96-100)/100

« Juste magnifiquement pur, homogène, merveilleusement équilibré »