

le Clos du Caillou

Les Safres Châteauneuf-du-Pape Blanc 2009



Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3^e année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Le Châteauneuf du Pape Les Safres est produit sur le domaine, aux lieux-dits « Les Bédines et Pignan » à partir d'un assemblage de 3 cépages : Le grenache, la clairette et la roussanne.

Le terroir principal de ce vin est composé de sables, qui confèrent au vin finesse et élégance.

Ces cépages blancs ont été récoltés les 25 et 26 août.

Les raisins ont été cueillis à la main, triés à la vigne et pressés par grappe entière.

Le pressurage pneumatique a été suivi d'un débourbage au froid.

Les moûts ont ensuite été mis en fûts d'âges variables (5 et 6 ans) pour effectuer la fermentation alcoolique.

L'élevage a duré 10 mois.

La mise en bouteille a été effectuée le 16 juin 2010.

Le vin présente une jolie robe jaune d'or à reflets scintillants.

Au nez, on découvre des arômes complexes de pommes, pêches de vigne, associés à des notes de vanille, de toasts beurrés.

La bouche est dense et onctueuse, avec une belle puissance, où se mêlent des arômes d'oranges, ananas confit, réglisse et vanille.

Accord. *Ris de veau, Filet de loup, St Pierre juste poché avec sa garniture de jeunes pousses de poireaux, carpaccio de saumon frais.*