

# le Clos du Caillou

## Les Safres Châteauneuf-du-Pape Blanc 2010



**Millésime 2010 ; Les dominantes de ce millésime au domaine :  
l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur  
l'ensemble des vins du domaine.**

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais ; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40% par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf du Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en agriculture biologique



Le Chateauneuf du Pape Les Safres est produit aux lieux-dits « Les Bédines » et « Pignan » à partir d'un assemblage de 3 cépages : Le Grenache, la Clairette et la Roussanne.

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

Ces cépages ont été récoltés le 02 et 09 Septembre 2010.

Les raisins, cueillis à la main, au lever du soleil afin de conserver la fraîcheur de la nuit, ont été triés à la vigne.

Le pressurage pneumatique « grappes entières » a été suivi d'un débourbage au froid de 48 heures.

Les moûts ont été ensuite entonnés en fûts de 2 et 3 vins pour effectuer la fermentation alcoolique.

L'élevage a duré 9 mois.

La mise en bouteilles s'est déroulée le 27 Mai 2011.

2400 bouteilles ont été produites.

Ce vin présente une superbe robe jaune anthesis aux reflets verts.

On découvre un nez subtil de fleur d'abricotier mêlé à des notes de liqueur de sureau et bâton de réglisse.

La bouche est onctueuse, suave, agréable où se développe des arômes de vieilles variétés de pêches (bourdine), litchis, avec des notes d'infusion d'épices douces.

**Accord:** *Denti aux girolles, Mulet juste grillé à la plancha, Brochette de petits poulpes, Carpaccio de cigales de mer.*