

le Clos du Caillou

Les Safres Châteauneuf-du-Pape Blanc 2011



Millésime 2011

Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'août. L'été printanier, avec des précipitations en juillet et en août a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation.

De ce fait les vendanges annoncées fin août ont débuté normalement vers le 12 septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2009 et 2000.

Le Châteauneuf-du-Pape les Safres est produit sur le domaine aux lieux-dits « Les Bédines » et « Pignan » à partir d'un assemblage de trois cépages : Grenache blanc, Clairette et Roussanne.

Le terroir principal de ce vin est composé de sables, conférant au vin finesse et élégance, aux rendements de 31,5 hl/ha.

Vinification : Les vendanges ont débuté le 24 août pour la Roussanne et le 30 août pour le Grenache blanc et la Clairette.

Les vendanges sont exclusivement faites à la main avec un tri à la vigne.

Les raisins sont ensuite acheminés au chai où ils sont pressés en grappes entières puis débourbés au froid.

Les moûts ont ensuite suivi une fermentation alcoolique en fûts d'âges variables (5 à 6 ans).

L'élevage a duré 8 mois.

La mise en bouteilles a été effectuée le 11 avril 2012 avec une production de 2383 bouteilles.

Dégustation : Ce vin présent une très jolie robe jaune coquille d'œuf, aux reflets brillants.

On découvre au nez des arômes de lilas blanc, chèvrefeuille, associés à l'écorce de cédrat, de mandarine sauvage et de notes beurrées.

La bouche est fraîche sur des arômes de compôte de coings et d'ananas rôtis. On découvre une belle minéralité et une structure tendue qui donne un gros potentiel de garde.

Accord : *Dos de barre rôti à la truffe fraîche, filet de Saint Pierre à l'aneth, filet de rouget de roche en canapé, linguine aux oursins frais, noix de Saint-Jaques à la plancha.*

