

le Clos du Caillou

LES SAFRES - Châteauneuf-du-Pape



Blanc 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quand à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi août. Les pluies de fin août et de fin septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique

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 5 septembre pour la Roussanne et le 12 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 16 mai 2013 avec une production de 2400 bouteilles.

Dégustation:

Belle couleur or jonquille, aux reflets brillants. Son nez présente des arômes exubérants de pêche au sirop, associé à la marmelade de coing et d'orange. Sa bouche est riche, puissante, avec une belle matière. On retrouve des notes d'ananas confit, associé à la liqueur de poire avec quelques notes de vanille de Madagascar. Très belle longueur. Joli vin qui se conservera plus de 10 ans.

Accords: Côte de veau aux ceps, bouillabaisse de Marseille, chapon grillé, filet de st Pierre au corail d'oursin.

