

le Clos du Caillou

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2006



Millésime 2006

Après un printemps relativement sec et une croissance de la vigne assez précoce, les deux pluies du 14 juillet (26 mm) et du 15 et 17 août (30 mm) ont permis aux vignes de supporter les chaleurs estivales.

De plus les nuits du mois d'août se sont révélées très fraîches, permettant une bonne synthèse des précurseurs d'arômes et des composés phénoliques.

Ces facteurs combinés ont permis d'élaborer des vins d'une belle générosité avec une couleur profonde et des notes de fruits rouges et noirs.

La bonne acidité naturelle des raisins laisse présager une bonne garde.

Ce potentiel qualitatif rappelle les caractéristiques du millésime 1999.

Cette cuvée représente une partie de notre production en Châteauneuf-du-Pape. Elle s'intègre parfaitement dans l'esprit tradition du domaine.

Elle est issue de plusieurs parcelles de Grenache situées autour du domaine au lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir composé essentiellement de sables et qui confère au vin finesse et souplesse.

Ces parcelles ont été plantées entre 1954 et 1972 et représentent 95% de l'encépagement final du vin.

Mourvèdre et Vaccarèse composent les 5% restants.

La vendange manuelle a débuté le 19 septembre, les baies présentaient une concentration en sucres très élevée, des pellicules très épaisses, une pulpe ferme et peu juteuse, libérant très peu de jus.

Les rendements sur ces parcelles ont été très faibles (-30hl/ha).

La vinification s'est effectuée en cuverie béton avec une macération de 30 jours. Pigeages et remontages réguliers ont permis d'extraire les composants des raisins.

L'élevage en foudres d'âges variables (1 à 5 ans) a suivi la vinification, pendant 17 mois.

La mise en bouteilles de ce vin sera effectuée début du printemps 2008.

On découvre une jolie robe rouge cerise noire à reflet brillant.

Ce vin présente un nez minéral de confiture de cerise, de fraise écrasée, de framboise.

Sa bouche est ample, soyeuse, sur des arômes de confiture de fruits noirs, cassis, associés à une belle sucrosité, de beaux tanins onctueux avec une note de fève de cacao torréfié en finale.

Accord. *Ce vin s'accordera sur un civet de lièvre, un lapin aux fruits secs, salmis de goose (volaille), un filet de chevreuil aux airelles.*