le Clos du Caillou

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape
Rouge 2007

Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphenolique et d'un superbe équilibre aromatique.

Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

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 12 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 (-30 hl/ha). La vinification s'est effectuée en cuverie béton avec une macération de 35 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 18 mois.
La mise en bouteilles de ce vin sera effectuée début du printemps 2009.

La robe de ce vin est d'un rouge profond avec des reflets mauves. Le nez est puissant aux notes de compote de fruits noirs au caramel au lait. En bouche on découvre une belle finesse soutenue par de l'onctuosité et du volume laisse apparaître des notes intenses de réglisse, d'andésite, de crème de framboise et de myrtille.

Accord. ***On essaiera un suprême de poulet aux morilles, une cote de boeuf d'Aubrac ou bien encore un tournedos rossini.***

Domaine Pouizin - Vacheron - Clos du Caillou - 84350 COURTHÉZON - FRANCE
Tél. 04 90 70 73 05 - Fax 04 90 70 76 47 - closducaillou@wanadoo.fr - site : www.closducaillou.com