

# le Clos du Caillou

## Les Safres - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2009



### **Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.**

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3<sup>e</sup> année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

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 Bedines » sur un terroir composé de sables et de safres (sables agglomérés) qui confère au vin finesse et souplesse.

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

Mourvèdre, Vaccarèse, et Cinsault composent les 5 % restants.

La vendange, manuelle, a débuté le 19 septembre issue d'un tri à la vigne.

Les rendements sur ces vieilles vignes n'excèdent pas 28 hl/ha.

La vinification s'est effectuée en cuve béton avec une macération de 28 jours.

Pigeages et remontages journaliers ont permis d'extraire les composants des raisins.

L'élevage en foudres (9 et 11 ans d'âge) s'est déroulé sur 17 mois.

La mise en bouteilles s'est déroulée le 9 mars 2011. (16 000 bouteilles et 300 magnums produits).

Le vin présente une très jolie robe rouge sang à reflets brillants.

On découvre au nez des arômes de merises sauvages, myrtes, petits fruits rouges des bois, associés aux épices douces, réglisse sauvage, fenouil, sarriette. Sa bouche est ample, soyeuse, sur des arômes de figes, prunes au caramel, fèves de cacao torréfié, associés à une très belle fraîcheur. très grand vin de garde.

**Accord.** *Poulet de ferme mijoté comme un coq au vin, Pigeonneau préparé à la mode bécasse, Filet d'Angus aux jeunes morilles.*