

# Le Clos du Caillou

## LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône

### Rouge 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.

Il s'agit de la cuvée principale du Clos du Caillou, couvrant 30 ha du domaine.

L'assemblage est composé à **85 % de Grenache, 10 % de Syrah et les 5% restant se répartissent entre Carignan, Mourvèdre et Cinsault.**

80% des vignes du vignoble sont âgées de plus de 50 ans, au rendement moyen de 28 hl/ha.

Produit sur un terroir très qualitatif, les sols sont essentiellement composés de galets roulés avec des argiles rouges en sous-sol, représentant un terroir chaud, qui apporte gras et puissance, sur les lieux-dits « Coudoulet » et « Garrigues ».

Le travail du sol se fait de manière traditionnelle, dans le respect de la nature et du terroir: pas d'herbicide ni de produits de synthèse, utilisation de techniques culturales traditionnelles (décavaillonnage et binage), apport d'amendements organiques.

#### Vinification :

La récolte manuelle, avec tri à la vigne, a débuté le 12 septembre 2011. Les raisins sont ensuite acheminés à la cave dans des box de 350 kg.

Après éraflage, les raisins sont envoyés en cuve béton où ils suivront une macération préfermentaire à froid d'environ 48 heures, afin d'extraire un maximum des arômes du raisin.

La fermentation alcoolique s'enclenchera ensuite de manière naturel, grâce aux levures indigènes présentes sur les raisins.

Un travail journalier, réparti entre remontages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins (24-30 jours).

Après décuvage, le vin suivra un élevage en foudre âgés d'une dizaine d'années ainsi qu'en fûts d'âges variables, pour une durée de 14 mois.

Production de 55 500 bouteilles et de 420 magnums.

#### Dégustation:

Jolie robe rouge-orange sanguine aux reflets brillants. On découvre un nez très épice, dominé par des senteurs de badiane, associé à la liqueur de figue. La bouche est très onctueuse, suave, avec une belle douceur, sur des arômes de fruits blancs à la cannelle et à la réglisse.

**Accords:** Ce vin accompagnera avec délice un gigot d'agneau de lait aux épices d'orient, un tajine de pigeons aux abricots, un magret au miel ou des aubergines confites aux 4 épices.

