

Le Clos du Caillo

LE BOUQUET DES GARRIGUES 2024 CÔTES-DU-RHÔNE



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

80 % à partir de raisins éraflés, vinifiés en cuves béton avec remontages et délestages (27 jours), afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver la pureté du fruit. Les fermentations sont conduites température maîtrisée pour respecter l'intégrité aromatique du raisin.

Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique, technique caractéristique qui apporte une dimension plus fraîche et fruitée.

Début des vendanges le 16 septembre.

ÉLEVAGE : En cuves tronconiques bois, et en foudres pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le Bouquet des Garrigues présente une robe rubis aux reflets brillants. Au nez, le vin dévoile une palette aromatique complexe, où se mêlent des arômes de fruits mûrs (fraise des bois, myrtille), d'écorce d'orange et de poivre de Sichuan. Des notes de gousse de vanille et de bâton de réglisse apportent une touche plus enveloppante, tandis que la gentiane et le thym rappellent la garrigue.

En bouche, le vin se montre harmonieux et équilibré. Le fruit s'exprime avec générosité, dominé par la fraise des bois, soutenu par une trame épicée bien intégrée. Les tanins, soyeux et fondus, apportent finesse et élégance à l'ensemble.

Cette cuvée historique est à la fois concentrée et séduisante.

ACCORDS :

Penne aux crevettes, poivrons, et pesto rouge

Suprême de poulet aux tomates confites, feta & olives noires

Joue de bœuf façon carbonade flamande

Comté de 36 mois



2026-2036



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1971

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache

15 % Syrah - Mourvèdre

15 % Carignan - Counoise

RENDEMENT :

23 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols d'argile recouverts de galets roulés sur les lieux-dits « Le Coudoulet » et « Les Garrigues », en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

2024 : [89 - 91]

« Ce vin est juteux et équilibré, avec des tanins souples et un style élégant, frais et parfaitement réalisé. »

JEB DUNNUCK