

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2017

Vin en dernière année de conversion vers l'Agriculture Biologique

MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 17 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard ont dégusté, comparé, analysé des vins en compagnie d'amis vignerons, avec lesquels ils ont choisi de collaborer pour leur philosophie de travail et leur éthique.

La cuvée, Le Caillou Côtes-du-Rhône blanc 2017, est issue pour la première année de ces échanges, donnant aujourd'hui naissance à des vins d'une grande qualité, toujours dans la recherche de vins typiques de nos terroirs.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 23 Janvier 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur jaune/doré sur des nuances de jaune canari.

Le nez est magnifique dévoilant des arômes de jasmin et de sureau associés au bâton de réglisse et au chèvrefeuille.

La bouche est jolie présentant quelques notes d'abricots confits associées à la tarte au sureau le tout mêlé à l'écorce d'agrumes et au pamplemousse.

La finale est soutenue par une certaine fraîcheur qui lui permettra de vieillir plusieurs années.

ACCORDS :

Huîtres tièdes à la crème d'oignons des Cévennes - Moules marinières - Sèches et poulpes à la plancha.

AGE MOYEN DES VIGNES :

40-50 ans

ASSEMBLAGE :

45% Grenache blanc
20% Clairette blanche
20% Bourboulenc
15% Viognier

RENDEMENT :

26hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.

JEB DUNNUCK 90/100

« Cette cuvée va illuminer vos repas entre amis »



2018-2021



9-11°C