

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 rouge 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.

Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 2 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 26 Janvier 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge étincelante à la teinte rouge d'Andrinople.

On retrouve principalement au nez des arômes de fruits noirs et de fèves de cacao mêlés au Zan à la violette, à la quetsche et à la prune d'Ente.

La bouche est onctueuse, aux tanins souples, sur des arômes de crème de fruits noirs et de réglisse.

ACCORDS :

Côtes de Porc au grill - Terrine de lapin - Tian d'aubergines - Plateau de charcuterie.



AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

70% Grenache
20% Syrah
7% Mourvèdre
3% Carignan

RENDEMENT :

25hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.

 **Robert Parker.com** 90/100

« Le Caillou est d'une valeur stupéfiante »

JEB DUNNUCK 88/100

« Charmant et délicieux rouge »



2018-2023



16-17°C