

Le Clos du Caillou

LES QUARTZ CÔTES-DU-RHÔNE

2024



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.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (32 jours).

Début des vendanges le 16 Septembre pour les Syrahs et le 18 Septembre pour les Grenaches.

ÉLEVAGE : En foudres, demi-muids et vieilles barriques pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe brillante couleur grenat.

Le nez est complexe et envoûtant, marqué par une belle intensité aromatique. Des arômes de fruits noirs (mûre sauvage, myrtille, cerise burlat) sont associés à des notes de sous-bois et de garrigue méditerranéenne. Des touches épicées et florales complètent ce bouquet.

L'attaque est fraîche et tendue, laissant place à une matière dense et structurée. La bouche offre une belle sensation de longueur et une trame saline qui dynamise l'ensemble. Les tanins sont fins et parfaitement intégrés. L'expression aromatique prolonge le nez avec des notes de réglisse, de zan et d'épices douces.

C'est un vin équilibré, alliant profondeur, fraîcheur et complexité aromatique, dans un style à la fois méditerranéen et élégant.

ACCORDS :

Araignée de porc aux échalotes

Aiguillettes de canard et tian de légumes

Thon mi-cuit au sésame et sauce satay

Tomme de brebis au fenugrec

Tatin de cerises



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

80 % Grenache

20 % Syrah

RENDEMENT :

22 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sableux recouverts de galets roulés, situés à l'intérieur des murs du Clos, sur le lieu-dit « Le Caillou ».

Terroir enclavé dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône « hors normes ».

2024 : [91 - 93]

« Il offre une bouche pure, complexe et juteuse, avec des tanins souples et une longueur remarquable. » **JEB DUNNUCK**

« Dans le top 25 des Côtes-du-Rhône 2024, selon nos experts. » **Decanter**



2026-2041



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