

# Le Clos du Caillou

## LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2025



**MILLÉSIME 2025 : Un Millésime précoce et contrasté, plein de promesses**

L'hiver doux et un printemps régulièrement arrosé ont favorisé une belle vigueur végétative et constitué une précieuse réserve hydrique. Malgré trois épisodes caniculaires marquants (fin juin, juillet et début août), les vignes ont bien résisté grâce à cette ressource en eau, permettant une maturation précoce mais équilibrée.

Les vendanges ont débuté mi-août, avant des pluies début septembre qui ont rééquilibré les maturités et apporté une belle fraîcheur aux raisins. Un important travail d'effeuillage a permis d'atteindre une maturité phénolique optimale.

Le millésime présente ainsi une double identité : puissance et concentration, alliées à une belle fraîcheur et une finesse aromatique. Les premiers jus se distinguent par leur équilibre, leurs couleurs profondes et une structure élégante, avec une superbe expression des grenaches sur sables, alliant densité et délicatesse de texture.

### 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 cuve inox et en demi-muids.

**ÉLEVAGE :** En inox (50%) et en demi-muids (50%) pendant 4 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe pâle aux reflets clairs.

Le nez est expressif, marqué par une belle intensité aromatique. Les notes fraîches de verveine se mêlent à des arômes d'amande grillée, dans un ensemble qui laisse présager une bouche gourmande et ample. L'attaque est ronde, révélant une matière généreuse et harmonieuse. La bouche développe des notes de poire épicée, de safran, de cannelle et de fleurs blanches. La finale saline apporte une belle tension et prolonge l'expression aromatique avec élégance.

C'est un vin équilibré, alliant ampleur, fraîcheur et délicatesse.

### ACCORDS :

Salade de Saint-Jacques aux agrumes

Tatin d'oignons et burrata

Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne

Poulpe rôti

Beaufort d'Alpage

Tarte abricots/amandes



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 2012

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
50 ans

**ASSEMBLAGE :**  
100 % Clairette

**RENDEMENT :**  
27 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés de sables, sur le lieu-dit « Le Caillou ».



2026-2036



10-12°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON  
Tel : 04.90.70.73.05 mail : [bonjour@closducaillou.com](mailto:bonjour@closducaillou.com) - [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)