

le Clos du Caillou

Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Blanc 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

Cette cuvée est issue de deux terroirs : un terroir de galets roulés, sur lequel l'encépagement est composé de Viognier 10 % Clairette rose 30 % et Bourboulenc 20 % sur le lieu-dit « Les Garrigues » commune de Courthézon. Un terroir de sables, terroir filtrant et précoce, au lieu-dit « Le Cailloux » sur lequel sont récoltés la Roussanne (15 %) et le Grenache (25 %).

La récolte des blancs s'est effectuée entre le 27, 28 et 29 août pour les cépages Grenache blanc, Roussanne et Viognier, et les 4 et 5 septembre pour la Clairette rose et le Bourboulenc.

La vendange est manuelle, avec tri au vignoble.

Après un débouillage au froid (10 °C), la vinification a été effectuée en cuverie inox, avec contrôle des températures. Le cépage Viognier a été mis en fûts dès le début de la fermentation alcoolique.

Les vins sur lies sont bâtonnés, pour leur apporter la rondeur et la longueur.

La mise en bouteille est prévue au printemps 2008.

Ce vin blanc est typique de son millésime.

Il présente une jolie robe jaune pâle à reflet brillant.

On découvre un nez exubérant de pomelos, cédrat, mandarine corse associées aux zestes d'orange.

Sa bouche est une belle association de fruits frais, coing, ananas, pêche jaune, abricot associés à un coulis de réglisse.

Accord. *Accompagnera une salade de homard ; aumônière de chèvre à l'estragon, chiffonnade de jambon cru, roquette et mangue ; tartine de Saint-Nectaire au four ; poulet de Bresse aux cèpes poêlés.*