

le Clos du Caillou

Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Blanc 2009



Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3^e année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Cette cuvée est issue de deux terroirs : Un terroir de galets roulés, sur lequel l'encépagement est composé de 25% de viognier, 20% de clairette rose, 5% de bourboulenc sur le lieu-dit « Les Garrigues » commune de Courthézon. Un terroir de sables, très filtrant et précoce au lieu-dit « Le Cailloux » sur lequel est récolté le grenache blanc.

La récolte des blancs s'est effectuée les 24 et 26 août pour le grenache et le viognier, et les 28 et 31 août pour la clairette rose et le bourboulenc.

La vendange est manuelle, avec tri au vignoble.

Les raisins blancs sont récoltés au lever du jour afin de conserver la fraîcheur de la nuit.

Après un débouillage au froid, la vinification a été effectuée en cuve inox, avec contrôle des températures.

Les vins sur lies fines sont bâtonnés pendant 3 mois.

La mise en bouteille a été effectuée le 16 juin 2010.

Ce vin présente une superbe robe jaune pâle à reflets coquille d'œuf.

Son nez est élégant, et présente des arômes d'abricots frais, pamplemousse et zestes d'orange.

Sa bouche est ample, volumineuse, et présente une association de fruits frais, coing pêche jaune, pamplemousse et ananas.

Ce vin présente une belle finesse, fraîcheur et élégance.

Accord. *Salade de homard, Aumônière de chèvre, poulet de bresse aux cèpes poelés.*