

# le Clos du Caillou

## Le Bouquet des Garrigues - Côtes du Rhône Blanc 2010



**Millésime 2010 ; Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.**

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais ; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf du Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en agriculture biologique

Cette cuvée est issue de deux terroirs sur la commune de Courthézon : « les Garrigues » un terroir de galets roulés, sur lequel l'encépagement est composé de 30 % de Clairette rose, 15 % de Viognier et 15 % de Bourboulenc ; « Le Cailloux » un terroir de sables, très filtrant et précoce sur lequel est planté le Grenache blanc (40 %)

La récolte des blancs s'est effectuée le 8 septembre pour le Grenache et le Viognier et le 21 septembre pour le Bourboulenc et la Clairette rose.

La récolte est manuelle, avec un tri au vignoble. Les raisins sont cueillis au lever du jour afin de conserver la fraîcheur de la nuit. La vendange est ensuite acheminée à la cave dans des boîtes de 300kg.

Après un pressurage pneumatique grappes entières, le tout est débourbé au froid durant un jour et demi, puis la fermentation se déroule en cuve inox thermorégulée.

La mise en bouteilles a eu lieu le 17 Mars 2011. (9600 bouteilles produites)

Ce vin présente une belle robe jaune pâle aux reflets verdâtres.

Le nez est élégant, sur des arômes de compote d'abricot avec des notes de fleurs de sureau, de lilas blanc.

La bouche présente une belle attaque, franche, minérale, sur des arômes de fruits à chair blanche.

Il laisse apparaître une belle onctuosité, sur des notes de bonbon à la pêche de vigne.

Un vin qui s'exprimera après une demi-heure d'ouverture.

**Accord.** *Dos de turbot aux morilles fraîches, Truite sauvage juste poêlée, Saint-Pierre poché au lait avec sa garniture de jeunes poireaux sauvages.*