

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône



Blanc 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quand à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi août. Les pluies de fin août et de fin septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).

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 à 40%.

Vinification:

La récolte des blancs s'est effectuée les 7 et 8 septembre pour le Grenache et le Viognier et le 12 septembre pour le Bourboulenc et la Clairette. 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 boxes de 300 kg. Après un pressurage pneumatique en grappes entières, le tout est débourbé à froid durant un jour et demi, puis la fermentation se déroule en cuve inox thermorégulées. La mise en bouteilles a eu lieu le 16 mai 2013, pour une production de 9791 bouteilles.

Dégustation:

Très jolie couleur jaune or aux reflets verdâtres. Le nez est floral et délicat sur des arômes de fleurs de sureau, d'aubépine, avec des notes de marmelade d'abricot.

Sa bouche est voluptueuse, ronde avec une belle fraîcheur, où l'on distingue des arômes complexes de fruits à chair blanche, associé à des notes de melon confit.

Accords: *Sèche à la plancha, huîtres pochées, sole meunière, spagehetti aux palourdes.*

