

le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône



Blanc 2013

Millésime 2013

Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.

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



Date de création:	1978
Age moyen des vignes:	1965 à 1982
Cépages:	30% Grenache blanc, 35% Clairette rose, 20% Viognier, 15% Bourboulenc
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux avec des galets roulés.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Début des vendanges le 6 septembre pour le viognier et les 23-24 et 25 septembre 2013 pour les autres cépages
Vinification:	Pressurage pneumatique en grappes entières de longue durée (4h) avec une montée lente en pression pour une extraction tout en douceur. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuve inox
Date de mise:	jeudi 6 février 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie couleur jaune pâle aux reflets translucides. Le nez est sur des arômes de confiture d'abricot sec, associés à des notes de citron confit et marmelade à l'orange. La bouche est superbe, onctueuse, avec une belle fraîcheur et une belle persistance aromatique, associée à des arômes complexes d'agrumes, cédra de Corse, pamplemousse vietnamien et kumquat.
Accords:	<i>Ceviche (tartare) de daurade au pamplemousse et citron - gravelax de saumon - sushi avocat/ mangue/ saumon.</i>