

le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône



Blanc 2014

Millésime 2014

Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014, se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1% vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 » Quand le grenache pinote ! »



Date de création de la cuvée:	1978
Age moyen des vignes:	45 ans
Cépages:	35% Clairette rose, 30% Grenache blanc, 20% Viognier, 15% Bourboulenc
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux avec des galets roulés.
Rendement:	30 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 10 et le 13 septembre pour le viognier et le grenache et le 28 septembre 2014 pour la clairette rose et le bourboulenc.
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 thermorégulée.
Date de mise:	Le 19 janvier 2015
Dégustation:	Ce vin présente une superbe robe jaune pissenlit. Le nez est élégant sur des notes subtiles de fruits à chair blanches, associés aux fleurs de sureau. La bouche est ferme et élégante avec une belle sucrosité, sur des arômes complexes de pommes pochées et de pêches au four, accompagné de notes réglissées.
Accords:	<i>Filet de sandre au paprika - ris de veau poché à la vanille de Madagascar - carpaccio de daurade coryphène - rouleaux de printemps à la chair de crabe.</i>