

Le Clos du Caillo

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE 2020



MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 19 août pour nos viogniers. Nous avons eu quelques pluies (40-60 mm) le 20 septembre qui ont permis de ramasser nos clairettes à maturité optimale le 29 Septembre. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les blancs se caractérisent par de belles fraîcheurs et beaucoup d'élégance. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 19 Août pour les Viogniers, le 29 Août pour les Roussannes, le 5 Septembre pour les Grenaches blancs et le 29 Septembre pour les Clairettes roses.

DÉGUSTATION :

Le Bouquet des Garrigues Blanc est une superbe cuvée du Domaine, alliant finesse et fraîcheur. C'est un vin absolument élégant qui débute sur des notes minérales. Après quelques minutes d'ouverture, il gagne en richesse, et dégage au nez de délicieux parfums de pêche juteuse, de citron caviar, des notes d'eau de rose.

En bouche, il présente profondeur et précision, avec des notes de miel et d'ananas. Il a une texture incroyablement pure avec une finale droite et précise.

ACCORDS :

Salade de fenouil, pesto, rougets grillés

Huîtres fraîches Gillardeau

Ceviche de dorade, avocat et fruit de la passion

Filet de poulet de Bresse, crème légère et asperge des sables



2021-2030



10-12°C



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :
45 ans

ASSEMBLAGE :
40% Clairette
30% Grenache blanc
15% Viognier
15% Roussanne

RENDEMENT :
33 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone « Les Garrigues ».