

# Le Clos du Caillou

## LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

2023



**MILLÉSIME 2023** : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif. En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.  
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.  
Début des vendanges le 7 Septembre pour les viogniers, le 9 Septembre pour les grenaches blancs et les roussannes, et le 5 Octobre pour les clairettes et les Bourboulencs.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe claire et brillante aux reflets limpides.  
Au nez, les fruits du verger tels la pêche, la poire et le citron jaune envahissent les sens et promettent une belle vivacité.  
En bouche, on distingue des arômes de fruits frais, de verveine et d'ananas rôtis permettant d'apporter beaucoup de gourmandise.  
Vif et salivant, ce vin blanc se dégustera dès l'apéritif et pourra s'envisager tout au long d'un repas.

### ACCORDS :

Ceviche de daurade  
Sardines à la plancha, filet d'huile d'olives du Clos du Caillou  
Frittata de saumon fumé et chèvre frais  
Salade de hareng, pommes à l'huile  
Volaille de Bresse, légumes croquants



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 1978

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
45 ans

**ASSEMBLAGE :**  
40 % Clairette  
15 % Grenache blanc  
15 % Viognier  
15 % Roussanne  
15 % Bourboulenc

**RENDEMENT :**  
31 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés d'argile et de galets roulés



2024-2030



10-12°C