

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !



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 23 Août pour le Viognier, le 28 Août pour le Grenache blanc et la Roussanne et le 2 Octobre pour la Clairette.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Décembre 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe limpide aux couleurs de mimosa en fleurs et aux reflets Chartreuse.

Le nez est complexe, élégant et gourmand. On y retrouve des arômes de zeste d'agrumes frais, de cédrat et de mandarine confite.

La bouche est onctueuse, agréable sur des notes d'écorce d'orange, de fruits de la passion, associés au sorbet à l'abricot.

Très belle fraîcheur et belle longueur.

ACCORDS :

Sole meunière - Saint Pierre farci au corail d'oursin - Filet de rouget de roche sur sa tartine de tomates concassées.

CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

45 ans

ASSEMBLAGE :

35% Grenache blanc

30% Viognier

20% Clairette

15% Roussanne

RENDEMENT :

35 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2019-2025



10-12°C