

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE 2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

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 3 Septembre pour le Viognier et la Roussanne, les 5 et 8 Septembre pour le Grenache blanc et le 9 Septembre pour la Clairette rose.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 20 Janvier 2016.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe jaune paille aux reflets brillants.

Le nez est très aromatique, dévoilant des arômes de petits abricots frais, accompagnés par des notes d'ananas Victoria et de banane Plantin.

La bouche est élégante, onctueuse, sur des arômes de compote de poires, de pêches et de bananes flambées, associés au sirop d'agave.

ACCORDS :

Bouillabaisse - Carpaccio de coquilles Saint-Jacques avec une pointe de caviar d'Aquitaine - Couteaux à l'ail et au persil



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

45 ans

ASSEMBLAGE :

40% Grenache blanc
30% Clairette rose
20% Viognier
10% Roussanne

RENDEMENT :

43hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone des garrigues et à l'intérieur du Clos.



2016-2020



10-12°C