

le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône



Rouge 2013

Millésime 2013

Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de très faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives, dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.....



Date de création de la cuvée:	1978 - Cuvée principale du domaine sur 30 ha
Age moyen des vignes:	50 ans
Cépages:	65% Grenache, 15% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés, avec des argiles rouges en sous sol, qui apportent gras et puissance, sur les lieux-dit "Coudoulet" et "Garrigues".
Rendement:	20 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boxs de 300 kgs sous protection de neige carbonique Début des vendanges le 25 septembre 2013
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (28 jours).
Elevage:	Pendant 15 mois en foudres, agés d'une douzaine d'années
Date de mise:	Le 4 février 2015
Dégustation:	Ce vin présente une superbe robe brillante, de couleur rouge velours. Le nez est fin et discret mais néanmoins présent, marqué par de la confiture de prune et par la fraise écrasée. Très jolie bouche onctueuse, sur des notes de léger sous-bois, de compote de fruits rouges, associées à des notes de badiane et de tabac blond.
Accords:	<i>Daubes de taureau - pieds paquet - dos de morue à la sauce vigneronne.</i>
Vieillessement:	2015-2020