

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES 2022 CÔTES-DU-RHÔNE



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point: d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquent les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

80% en vinification traditionnelle : éraflage complet et fermentation en cuves béton, remontages et délestages effectués pendant toute la macération du raisin (27 jours). 20% en macération carbonique : vinification en grappes entières sous protection de gaz carbonique pendant 14 jours.

Début des vendanges le 6 Septembre pour la Syrah, le 12 Septembre pour le Grenache, puis le 27 Septembre pour les Carignan et les Counoise, et le 2 Octobre pour les Mourvèdre.

ÉLEVAGE : 60% en cuves béton et 40% en foudres, pendant 24 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin possède une jolie robe couleur rubis.

Le nez présente des notes de fruits noirs (mûre, cassis, cerise), mêlées à une pointe d'épices et de thé noir.

La bouche, juteuse et élégante, dévoile des arômes de fruits noirs, de cannelle et de poivre blanc. De subtiles notes de garrigues viennent compléter la dégustation.

La persistance aromatique et gustative promet un potentiel de garde important pour cette cuvée historique du domaine.

ACCORDS :

Salade de gésiers confits, magret fumé et raisin

Risotto au poivron rouge et chips de chorizo

Foie de veau aux framboises

Saint Marcellin rôti au four



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache

15 % Syrah

15 % Mourvèdre - Carignan- Counoise

RENDEMENT :

32 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols d'argile recouverts de galets roulés sur les lieux-dits «Le Coudoulet» et «Les Garrigues», en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

91 / 100

« Un Côtes-du-Rhône d'exception ! »

Robert Parker


WINE ADVOCATE



2024-2034



16-17°C