

# Le Clos du Caillo

## LE BOUQUET DES GARRIGUES 2023 CÔTES-DU-RHÔNE



**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.

80 % à partir de raisins éraflés, vinifiés en cuves béton avec remontages et délestages (27 jours), afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver la pureté du fruit. Les fermentations sont conduites à température maîtrisée pour respecter l'intégrité aromatique du raisin.

Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique, technique caractéristique qui apporte une dimension plus fraîche et fruitée.

Début des vendanges le 8 Septembre pour la Syrah, le 15 Septembre pour le Grenache, puis le 29 Septembre pour les Carignan et les Counoise, et le 5 Octobre pour les Mourvèdre.

**ÉLEVAGE** : En foudres, pendant 15 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une belle robe rubis aux reflets brillants.

Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits rouges et noirs (fraise, griotte, cassis), accompagnés d'une touche plus florale et légèrement épicée.

En bouche, le vin allie fraîcheur et gourmandise. Le fruit s'exprime avec vivacité, soutenu par quelques notes d'épices douces, une pointe de réglisse et de thym, rappelant la garrigue. La finale est souple et agréable, avec une belle longueur.

Cette cuvée, historique du domaine, présente un ensemble équilibré et élégant. C'est un vin charmeur, accessible dès maintenant, mais qui saura aussi bien évoluer avec le temps.

### ACCORDS :

Tartine de figatelli grillé

Escalivade

Pigeon rôti aux épices douces et purée de topinambour

Cailles farcies aux raisins

Saint Nectaire



### CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1971

### 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.

2023 : [89-91]

«Un Côtes-du-Rhône juteux, vif et gourmand!»

JEB DUNNUCK



2025-2035



16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON  
Tel : 04.90.70.73.05 mail : [bonjour@closducaillou.com](mailto:bonjour@closducaillou.com) - [www.closducaillou.com](http://www.closducaillou.com)

PRESTIGE