

# Le Clos du Caillo

## LE BOUQUET DES GARRIGUES 2020 CÔTES-DU-RHÔNE



**MILLÉSIME 2020 :** Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 1er Septembre pour nos syrahs tandis que les grenaches ont été récolté le 7 Septembre. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquent les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Éraflage à 95% (5% en grappes entières), puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).

Début des vendanges le 4 Septembre pour la Syrah, le 11 Septembre pour le Grenache, puis le 24 Septembre pour les Carignan et les Counoise, et le 31 Septembre pour les Mourvèdre.

**ÉLEVAGE :** 50% en foudres de 25 ans et en demi-muids, et 50% en cuves béton, pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe couleur rubis, aux reflets améthyste.

Le nez est élégant, dominé par les épices et les fruits noirs. On retrouve des parfums de poivre de Sichuan, de cannelle mais aussi de mûres sauvages et quelques notes de verveine.

La bouche est remarquablement équilibrée, au toucher soyeux. On retrouve des arômes de fruits rouges, sur une trame épicée d'écorce de cannelle, de poivre blanc et de gingembre. La finale est fraîche et croquante, sur des notes d'eucalyptus. Cuvée historique du domaine, ce Bouquet des Garrigues est une superbe alliance entre accessibilité et complexité.

### ACCORDS :

Chèvre frais et tartare d'herbes sauvages accompagnés de tapenade d'olives noires. - Agneau de Sisteron confit et son barbecue d'aubergines et poichichade. - Thon mariné poêlé accompagné de purée et vinaigrette aux Herbes de Provence.



### CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

### ASSEMBLAGE :

75 % Grenache  
10 % Syrah  
15 % Mourvèdre - Carignan- Counoise

### RENDEMENT :

30 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, avec des argiles rouges en sous-sol, sur les lieux-dits « Coudoulet » et « Garrigues ».

**JEB DUNNUCK** (89-91) / 100

« Un Côtes-du-Rhône magnifiquement texturé. »

**Robert Parker.com** (90-93) / 100

« C'est une beauté. »



2022-2035



16-17°C

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