

# le Caillou

LE **CAILLOU**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2023



**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.  
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C.  
Début des vendanges le 7 Septembre pour les Grenache Blanc et les Viognier et le 21 Septembre pour les Clairette blanche.

**ÉLEVAGE** : En cuve inox pendant 4 mois.

#### DÉGUSTATION :

Le Caillou Blanc présente une robe claire et brillante, aux reflets or.  
Au nez, des arômes d'agrumes et de fruits du verger envahissent les sens et promettent une dégustation gourmande.  
La bouche, franche et fidèle aux arômes pressentis, dévoile une pointe saline permettant d'apporter du tonus et une belle fraîcheur.  
Les cépages assemblés ici se complètent parfaitement afin d'obtenir un très bel équilibre et d'apprécier cette cuvée dès l'apéritif.  
Un Côtes-du-Rhône blanc frais, digeste et très équilibré !

#### ACCORDS :

Sushis de dorade, avocate et gambas croustillantes  
Salade de tourteau et mayonnaise au citron yuzu  
Crumble salé à la fleur de courgettes et au chèvre frais  
Escalope de veau aux morilles  
Comté de 36 mois



**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
40-50 ans

**ASSEMBLAGE :**  
30% Viognier  
30% Clairette blanche  
20% Grenache blanc  
20% Roussanne

**RENDEMENT :**  
34 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sable et galets roulés.



2024-2029



10-12°C

SARL LE 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)

2023 : [89/100]

« Une bouche pure et élégante pour une finale nette et vive. » Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK