

le Caillo

LE CAILLOU
CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact.

A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant. En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

Les blancs aux pH bas présentent de belles fraîcheurs et d'excellents équilibres. Au nez, ils sont marqués par les fleurs blanches tandis que la bouche est franche et aromatique.

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 9 Septembre pour les Grenache Blanc et les Viognier et le 22 Septembre pour les Clairette blanche.

ÉLEVAGE : En cuve inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est dorée brillante aux reflets anis.
Au nez, on retrouve des arômes intenses de fruits à chair et de zestes d'agrumes.
La bouche est structurée et fraîche, sur des notes de fruits blancs, poires confites et zestes de lime. On note une belle longueur en bouche sur une finale sapide et franche.
La structure du Grenache blanc associée à la rondeur du Viognier et la fraîcheur de la Clairette en font un vin éclatant et salivant.

ACCORDS :

Filets de sardines rôties sauce vierge
Chipirons grillés à l'ail et au persil
Linguines aux coques
Tartelette bulots asperges et petits pois



AGE MOYEN DES VIGNES :
40-50 ans

ASSEMBLAGE :
50% Grenache blanc
35% Viognier
15% Clairette blanche

RENDEMENT :
34 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sable et galets roulés.

