

le Clos du Caillou

NATURE - Côtes du Rhône



Rouge 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache, suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison, engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quant à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi Août. Les pluies de fin Août et de fin Septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).

Créée en 2011, cette nouvelle cuvée est née d'une longue réflexion. En effet notre vignoble est maintenant cultivé en agriculture biologique depuis onze ans et en biodynamie depuis six ans. Nous voulions, au travers de cette cuvée, aller au bout du raisonnement et constater si notre vignoble répondait favorablement.

Vinification:

Ce vin Nature 2012 encore à l'étude, est un assemblage de **65% de Grenache et 35% de Mourvèdre** provenant d'un terroir de galets roulés. Récoltée manuellement le 8 et le 9 septembre, cette cuvée est élaborée en raisins entiers, avec enclenchement naturel de la fermentation, grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur les raisins. La cuvaison a été de 23 jours, suivi d'un élevage de 3 mois en cuve. Ce vin a été vinifié sans soufre, et ce jusqu'à la mise en bouteilles. La mise a eu lieu le 15 mars 2013 pour une production de 6080 bouteilles.

Dégustation:

Magnifique robe violine, aux reflets pourpres et brillants. Il exprime de manière outrancière le grain de raisin juste cueilli, associé à des notes de cerises bien mures. Sa bouche est fraîche avec un très joli fruit de fraise des bois, de framboise et de liqueur de myrtille. Belle longueur en bouche, qui appelle à de bons moments de convivialité.

Accords: Jarret de porc à la moutarde. Andouillette grillée sur le sarment. Tartine de figatellu grillé. Grillades du week-end.

