

le Clos du Caillou

ESPRIT **NATURE**

CÔTES-DU-RHÔNE (Vin sans sulfite ajouté)

2021



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

C'est un millésime atypique, marqué par des évènements 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 rouges offrent une belle buvabilité dès leur jeunesse. Sur la finesse et l'élégance, ce sont des rouges fruités et raffinés.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Vinification en grappes entières sans ajout de sulfite et sous protection de gaz carbonique pendant 14 jours par les levures indigènes.

Début des vendanges le 25 Septembre.

ÉLEVAGE : En cuves inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe présente une couleur pourpre éclatante, aux intenses reflets violets. Au nez, c'est un bouquet explosif de fleur séchées, pivoine et lilas, mêlés à des arômes de fruits frais. Quelle puissance aromatique !

La bouche est souple et suave, d'une densité envoutante, sur des arômes intenses de fraise des bois, de figue et de romarin. La finale présente des notes de réglisse et de cacao avec une belle longueur.

C'est un vin plein de gourmandise et de fraîcheur.

ACCORDS :

Pizzetta aux figues et jambon de Parme.

Fromage de tête.

Pâté de campagne.

Curry de patates douces au lait de coco.



2022-2029



14-16°C



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
25-30 ans

ASSEMBLAGE :
Majorité Grenache

RENDEMENT :
28 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés.