

# le Clos du Caillou

## Les Quartz - Côtes du Rhône Rouge 2006



### Millésime 2006

Après un printemps relativement sec et une croissance de la vigne assez précoce, les deux pluies du 14 juillet (26 mm) et du 15 et 17 août (30 mm) ont permis aux vignes de supporter les chaleurs estivales.

De plus les nuits du mois d'août se sont révélées très fraîches, permettant une bonne synthèse des précurseurs d'arômes et des composés phénoliques.

Ces facteurs combinés ont permis d'élaborer des vins d'une belle générosité avec une couleur profonde et des notes de fruits rouges et noirs.

La bonne acidité naturelle des raisins laisse présager une bonne garde.

Ce potentiel qualitatif rappelle les caractéristiques du millésime 1999.

Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes vignes du domaine, situées à l'intérieur du Clos du Caillou et cependant très proches du terroir des Cassanets, parcelles du Châteauneuf-du-Pape les Quartz.

Le terroir est composé majoritairement de galets roulés. L'encépagement comprend 85% de grenache et 15% de syrah.

La vendange a débuté le 20 septembre, faisant suite à une période sèche et ventée qui a permis d'obtenir une excellente maturité phénolique.

Les raisins ont été éraflés. Les macérations ont été effectuées en cuves bois, sur 31 jours, avec contrôle des températures, délestages et pigeages réguliers.

Le grenache et la syrah ont été assemblés à la fin des vinifications pour être élevés ensemble pendant 10 mois en cuve tronconique bois et 6 mois en foudres.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (30 hl/ha) et des techniques culturelles traditionnelles.

(Labours réguliers, engrais organiques, traitements phytosanitaires réduits au soufre et au cuivre).

Ce vin présente une très belle robe rouge sang à reflet encre de chine.

On découvre un nez de fruit noir à la cannelle et à la vanille.

Sa bouche est ample, soyeuse avec beaucoup de gras, sur des arômes de cerises confites, mures, framboises, associés au bâton de réglisse, cannelle, noix de muscade

**Accord.** On associera ce vin avec un pigeon au sang, des lactaires délicieux au grill, une souris d'agneau à l'ail frais, un lapin de garenne au fenouil ou un perdreau au raisin.