

le Clos du Caillou

Les Quartz - Côtes du Rhône Rouge 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

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 15 septembre.

Les raisins ont été éraflés. Les macérations ont été effectuées en cuves bois, sur 33 jours, avec contrôle des températures, délestages et pigeages réguliers. Les grenaches ont été élevés pendant 10 mois en cuve tronconique bois et 6 mois en foudres. Les syrahs ont été élevés 16 mois en demi-muid de deux vins.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (30 hl/ha) et des techniques culturales traditionnelles. (Labours réguliers, engrais organiques, traitements phytosanitaires réduits au soufre et au cuivre).

La robe est rouge sang à reflets encre de chine.

On découvre un nez très aérien, silex, basalte sur des notes fruit à noyau, de merise sauvage.

La bouche est extrêmement fine, onctueuse, on retrouve des arômes de prune confite, compote de mirabelle, de fève de cacao torréfié.

Accord. On tentera l'association avec un lievre aux cèpes, une terrine de sanglier aux deux figues, un gigot d'agneau de sept heures ou un tajine aux citrons confits.