

le Clos du Caillou

Les Quartz - Côtes du Rhône Rouge 2009

Millésime 2009 : un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec.

Un état sanitaire exceptionnel grâce à un été chaud et sec. Après un hiver très pluvieux, permettant la régénération des réserves en eau du sol, le printemps 2009 s'est caractérisé par des températures plus faibles qu'à l'accoutumée. L'été a été très sec accompagné d'un mistral soutenu et fréquent.

La maturation des fruits, cette année a été singulière. En effet lors de la dégustation des baies à la mi-août, les pépins étaient déjà croquants avec des arômes de noisette et d'amande signe de maturité atteinte. Le pépin étant à la genèse du fruit, nous avons décidé de vendanger début septembre sans attendre la maturité pelliculaire et les pluies annoncées de mi-septembre.

Les caractères du millésime 2009 sont un assemblage entre la puissance et la concentration des 2007, et la fraîcheur et la finesse des 2006. Les vins de cette récolte sont en effet concentrés et fins avec une belle vivacité laissant présager une grande garde.

Ce millésime 2009, le vignoble est en 3^e année de reconversion vers l'agriculture biologique.

Le millésime 2010 sera la première année de vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

Cette cuvée est issue des vignes les plus anciennes situées à l'intérieur du Clos du Caillou. Le non-classement de 1936 implique que l'ensemble des vignes à l'intérieur du Clos sont en appellation Cotes du Rhône. Cependant le terroir est très proche de celui des Cassanets, parcelles composant le Châteauneuf-du-Pape Les Quartz.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (25 hl/ha) et des techniques culturales respectant la nature (labours, amendements organiques, traitements phytosanitaires réduits à l'emploi de soufre et cuivre uniquement).

Le terroir est majoritairement composé de galets roulés.

L'encépagement comprend 85 % de Grenache et 15 % de Syrah.

La vendange a débuté le 2 et 3 septembre pour les Syrah et le 8 et 9 septembre pour les Grenaches.

Après une vendange exclusivement manuelle et un tri à la vigne, les raisins sont acheminés à la cave en pallox de 300 kg. Ils sont ensuite éraflés.

La fermentation et la macération sont effectuées en cuve tronconique bois, pendant 28 jours, avec contrôles des températures, délestages, et pigeages manuels réguliers.

Le Grenache est élevé ensuite durant 11 mois en cuve bois et 5 mois en foudres. La Syrah a été élevée en demi muids (600 litres) pendant 16 mois.

La mise en bouteilles s'est effectuée le 09 Février 2011. (19800 bouteilles produites).

Ce vin présente une très jolie robe rouge toulousain profonde. Le nez se caractérise par des notes épicées ; origan, marjolaine, épices douces, sur des notes de zeste de réglisse noir et badiane.

En bouche, la fraîcheur accompagne les arômes de fève de cacao, chocolat amer, associés à la liqueur de cerise sauvage finissant sur des notes très épicées de clou de girofle, paprika et cumin.

Accord. Carré de porc laqué, Confit de canard aux girolles, Fricassée d'agneau aux haricots tarbais. Cassoulet du lauragais.

