

le Clos du Caillou

Les Quartz - Côtes du Rhône Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et de septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en 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 Côtes du Rhône. Cependant le terroir est très proche du lieu-dit « Les Cassanets », parcelle composant le Châteauneuf-du-Pape Les Quartz.

Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelle, avec des rendements faibles (20hl/ha) et des techniques culturales respectant la nature (labours, amendements organiques, traitements phytosanitaires réduits à l'emploi de soufre et cuivre uniquement). L'encépagement est constitué à 85 % de Grenache et 15 % de Syrah, sur un terroir de galets roulés.

Vinification : Les vendanges manuelles ont débuté le 13 septembre pour les syrahs et le 23 septembre pour les Grenaches.

Après éraflage, les raisins sont envoyés en cuve tronconique bois, où s'enclenchera de manière naturelle la fermentation alcoolique.

Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages sera effectué durant toute la macération des raisins (30 jours).

Le Grenache est ensuite élevé pendant 11 mois en cuve bois et 5 mois en foudres.

La Syrah est élevée en demi-muids (600 l) pendant 16 mois.

La mise en bouteille s'est effectuée le 16 mars 2012 pour une production de 20 200 bouteilles et 420 magnums.

Dégustation : Ce vin présente une très jolie robe rouge cerise mûre, aux reflets violines. On découvre un nez élégant et fin, aux arômes de framboise, de compote de coing et fraise des bois.

La bouche est très fraîche avec beaucoup de suavité, sur des arômes de liqueur de mûres sauvages, associées au bâton de réglisse.

Elle est dominée en finale par des notes de myrte et de la liqueur de myrtille.

Accord : Blanquette de veau à la vanille de Madagascar, cuisse de canard confite à la confiture d'airelles, tagine d'agneau au citron confit.

