

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Côtes du Rhône



Rouge 2011

Millésime 2011

Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début Mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'Août.

L'été printanier, avec des précipitations en Juillet et en Août, a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation. De ce fait les vendanges annoncées fin Août, ont débuté normalement vers le 12 Septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2000 et 2009.



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 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 (26 hl/ha) et des techniques culturales respectant la nature (labours, amendements organiques, traitements phytosanitaires réduits à l'emploi de soufre et de 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 12 septembre pour les syrahs et le 13 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 (25 jours). Le grenache est ensuite élevé pendant 11 mois en cuve bois et 5 mois en foudres. La syrah est élevée en demi-muids (600L) pendant 16 mois.

La mise en Bouteilles a eu lieu le 25 Mars 2013, avec une production de 22 000 bouteilles et 642 magnums.

Dégustation:

Belle robe rouge, aux reflets carminés avec des notes bleutées. On découvre des arômes de violettes, de cistes des garrigues (fleur), associées à des notes d'origan et de genièvre. Ce vin présente une belle bouche avec beaucoup d'onctuosité et d'élégance, sur des arômes de prunes sauvages, de liqueur de cerises confites, avec des notes de crème de vanille de Madagascar. Très belle longueur.

Accords: Côte de veau de l'Aubrac avec quelques girolles poêlées. Filet de canard au miel. Rôti de boeuf en croute avec ses petits légumes.