

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Côtes du Rhône



Rouge 2013

Millésime 2013

Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de très faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.....

Date de création de cette cuvée:	2004
Age moyen des vignes:	60 ans - vignes les plus anciennes
Cépages:	85% Grenache, 15% Syrah
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés en surface, situé à l'intérieur du Clos. Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets" parcelle composant les Quartz Châteauneuf-du-Pape.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kg sous protection de neige carbonique.
	Début des vendanges le 26 septembre pour la syrah et le 7 octobre 2013 pour le grenache.
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages, pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (28 jours).
Elevage:	Le Grenache est élevé 11 mois en cuve bois et 5 mois en foudres. La syrah est élevée 16 mois en demi-muids (600L).
Date de mise:	Le 5 février 2015
Dégustation:	Ce vin présente une superbe robe profonde, de couleur rouge sang à reflet brillant. Le nez est explosif, sur des arômes de figues et de menthe fraîche, souligné par des notes minérales de pierre à fusil. Sa bouche, tout en étant onctueuse, est marquée par une belle fraîcheur, où l'on découvre des arômes de fruits frais justes écrasés, de mûres de ronces, de prunes sauvages et de framboises des bois. Tout cela, souligné par des notes d'épices douces.
Accords:	<i>Daube de taureau - pieds paquets - dos de morue à la sauce vigneronne.</i>
Vieillesse:	A boire maintenant et sur plus de dix ans.

