

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2023  

MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins au plus haut niveau qualitatif.

En résultent des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuve inox et en demi-muids.
Début des vendanges le 15 Octobre.

ÉLEVAGE : En inox (50%) et en demi-muids neufs (50%) pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante jaune or aux reflets limpides.
Ample et complexe, ce vin blanc dévoile des arômes de pain grillé, et de fruits jaunes confits. Quelques notes beurrées d'ananas rôtis et d'épices douces de cannelle se dévoilent et révèlent déjà un vin d'une belle complexité.
La bouche est volumineuse et ronde, marquée par de jolis amers présents en finale apportant une belle fraîcheur et une grande élégance.
La persistance aromatique présage d'un grand potentiel de garde pour cette cuvée qui rend hommage à la Clairette.

ACCORDS :

Salade Californienne
Tartare de Saint Jacques, agrumes
Aile de raie au beurre noisette
Blanquette de veau façon grand-mère
Abricots rôtis et biscuit croustillant, menthe poivrée



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2012

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
Majorité Clairette

RENDEMENT :
27 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables

2023 : [93/100]

« Un blanc riche et profond, gardant une pureté et une légèreté impressionnante. »
Jeb Dunnuck



2024-2034



10-12°C