

Le Clos du Caillo

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2024 

MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

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 1er Octobre.

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

DÉGUSTATION :

Robe brillante à la couleur jaune doré et aux reflets limpides.

Le nez est fin et complexe. On y perçoit des notes épicées, de rose blanche et de fruits à chair jaune.

La bouche est ample et élégante, dévoilant des arômes de brioche toastée, de mangue mûre, de pommes au four et de fleur d'oranger. De délicates notes de réglisse sont associées aux épices douces telles la cannelle et la badiane.

La finale laisse place à une très belle longueur, marquée par des amers salivants, apportant de la fraîcheur.

Un joli banc de gastronomie, rendant hommage à la Clairette.

ACCORDS :

Petits poulpes rôtis aux herbes

Queue de Lotte au beurre blanc

Gratin de blettes au chèvre

Lapin à la moutarde et au thym

Endives braisées et porc sauce champignon et noix

Pomme confite et caramel au beurre salé



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2012

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
100% Clairette

RENDEMENT :
27 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables



2025-2035



10-12°C