

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - Côtes du Rhône



Blanc 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache? suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison? engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quant à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi Août. Les pluies de fin Août et de fin Septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).

Créée pour la première fois en 2012, cette cuvée se compose de **60% de Clairette, 10% de Viognier et 30% de Grenache blanc**. Les vignes sont produites sur un terroir de sable à galets roulés aux rendements de 25hl/ha.

Cette cuvée haut de gamme est produite en quantité très limitée.

Vinification:

Les vendanges manuelles ont débuté le 28 août pour les grenaches blancs pour se terminer le 8 septembre avec les clairettes. Après un pressurage en grappes entières, les moûts ont été débourbés à froid pendant une nuit. Les clairettes ont suivi leur fermentation en demi-muids (600L) et les viogniers en barriques. Le grenache blanc a quant à lui été vinifié en cuve inox. L'élevage de la clairette et du viognier aura duré 4 mois. La mise en bouteille a eu lieu le 11 janvier 2013 avec une production de 3 000 bouteilles.

Dégustation:

Ce vin présente une jolie robe jonquille, aux reflets d'or blancs. On retrouve un nez intense où l'on devine des arômes de fleurs de sureau et de lilas blanc. Sa bouche est excessivement ample avec beaucoup de rondeur, sur des touches suaves et agréables d'arômes de confitures de pêches de vigne et de poires sauvages avec des notes abricotées. Un joli vin complexe et de garde.

Accords: *Ce vin accompagnera de manière extraordinaire un ris de veau à la poire confite, un risotto au foie gras frais, une côte de veau avec sa purée de potimarron, un carpaccio d'amanites des césars (ou oranges: champignon rare), ou bien des rougets de roche juste poêlés.*

