

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - Côtes du Rhône



Blanc 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.

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



Date de création:	2012
Age moyen des vignes:	entre 1965 et 1997
Cépages:	65% Clairette, 15% Viognier, 20% Grenache blanc
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux avec galets roulés et sous sol argileux.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Début des vendanges les 24 et 25 septembre 2013
Vinification:	Pressurage pneumatique en grappes entières de longue durée (4h) avec une montée lente en pression pour une extraction tout en douceur. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en demi-muids neufs pour les clairettes, en barriques de 3 vins pour les viogniers et en cuve inox pour les grenaches blancs.
Date de mise:	jeudi 6 février 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe intense et brillante. Le nez est fin, élégant et complexe, où l'on retrouve des arômes d'ananas et de bananes séchées, associés à la gelée de coing. La bouche est puissante, volumineuse avec des arômes grillés. On retrouve des arômes de pommes-coing à la vanille, bourbon, soutenue par des notes de badiane et de poivre blanc. Ce vin s'exprimera dans le temps.
Accords:	<i>Filet de sole à l'embeurrée de choux - sandre à la hongroise - quenelles de brochets à la sauce nantaise.</i>