

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - Côtes du Rhône



Blanc 2014

Millésime 2014

Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014, se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1% vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 » Quand le grenache pinote ! »



| | |
|----------------------------------|---|
| Date de création de cette cuvée: | 2012 |
| Age moyen des vignes: | 30 ans |
| Cépages: | 65% Clairette, 20% Grenache blanc, 15% Viognier |
| Caractéristique du sol: | Sol sablonneux avec galets roulés et sous sol argileux. |
| Rendement: | 30 hl/ha |
| Vendanges: | Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boxs de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Début des vendanges les 10 et 19 septembre pour le viognier et le grenache blanc et le 26 septembre 2014 pour la clairette. |
| Vinification: | Pressurage pneumatique en grappes entières de longue durée (4h) avec une montée lente en pression pour une extraction tout en douceur. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en demi-muids neufs pour les clairettes, en barriques de 4 vins pour les viogniers et en cuve inox pour les grenaches blancs. |
| Date de mise: | Le 20 janvier 2015 |
| Dégustation: | Ce vin présente une jolie robe couleur or paille aux reflets verts. Le nez est élégant sur des arômes de pamplemousse rose, accompagné de notes beurrées. La bouche est onctueuse, élégante, pleine de finesse et de suavité. On retrouve des arômes de fruits à chair blanche, de réglisse et de zan à la violette. |
| Accords: | <i>Carpaccio de Saint-Jaques aux truffes - velouté de topinambour aux langoustines - bouillabaisse</i> |
| Vieillessement: | 2015-2020 |