

le Clos du Caillou

LA RESERVE - Côtes du Rhône



Rouge 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.....



Date de création de cette cuvée:	1998
Age moyen des vignes:	Grenache 50 ans, Mourvèdre 15 ans
Cépages:	70% Grenache, 30% Mourvèdre
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux, situé à l'intérieur du Clos. Terroir très proche du lieu-dit "Guigasse", parcelles qui composent la Réserve Châteauneuf-du-Pape.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kg sous protection de neige carbonique. Début des vendanges les 8 et 9 octobre 2013.
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages, pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (29 jours).
Elevage:	Le vin est ensuite élevé pendant 14 mois en demi-muids (600L).
Date de mise:	Le 5 février 2015
Dégustation:	Ce vin présente une très jolie robe rouge vermeille, aux reflets pourpres. Le nez est élégant, sur des arômes de confiture de fruits rouges, marqué par le bâton de réglisse et le Zan à la violette, accompagné d'arôme de cacao torréfié. La bouche est avenante, douce et onctueuse, sur des notes concentrées de bois de santal et d'épices (clou de girofle et poivre noir). Très joli vin de garde qui annonce des grands repas.
Accords:	<i>Civet de chevreuil aux aïelles - canard de Challans sur ses tartines - terrine de sanglier - brochettes de grives.</i>
Vieillessement:	A boire maintenant et sur plus de dix ans.