

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquer les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 43 jours).

Début des vendanges le 25 Septembre.

ÉLEVAGE : 85% en demi-muids et 15% en barriques de plus de 3 vins, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Robe brillante et profonde.

Le nez délicat, complexe, épicé, révèle des arômes de réglisse et de fruits noirs. La bouche est un parfait équilibre entre fraîcheur, finesse et générosité. On retrouve des notes gourmandes de moka, de cerises noires, d'épices douces et de sous-bois. Si le Mourvèdre apporte une structure importante à cette cuvée, elle n'en reste pas moins d'une très belle élégance. La bouche est soyeuse et charnue. La persistance aromatique et gustative promet un grand potentiel de garde.

ACCORDS :

Os à moelle à la fleur de sel

Agneau de 7 heures, fleurs de courgettes et jus réduit

Couscous Royal Agneau et potiron

Saint Nectaire

Croustillant aux fraises des bois, menthe poivrée



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

ASSEMBLAGE :

70 % Grenache (70 ans)

30 % Mourvèdre (20 ans)

RENDEMENT :

26 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux situé à l'intérieur du « Clos ».

Terroir très proche du lieu-dit « Guigasse », parcelles qui composent la cuvée La Réserve Châteauneuf-du-Pape.

2022 : [93 - 95]

« C'est un Côte du Rhône brillant ! »
Jeb Dunnuck

JEB DUNNUCK



2024-2044

16-17°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com