

# Le Clos du Caillou

## LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2017



**MILLÉSIME 2017:** Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 19 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

### 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 30 jours).

Début des vendanges le 11 Septembre.

**ÉLEVAGE :** 90% en demi-muids (600L) ( 30% de 1 vin et 70% de 7 vins) et 10% en amphore.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 18 Janvier 2019.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe rouge Pourpre aux reflets Garance. Le nez est délicat sur des arômes de confiture de mûres. On y retrouve des notes de clous de girofle et d'origan sauvage.

La bouche est belle, dense, riche en structure et en matière tout en étant suave sur des tanins fondus et élégants. Elle est dominée par des fruits rouges associés à la fève de cacao torréfiée. Belle onctuosité.

### ACCORDS :

Côte de bœuf de Galice maturée - Carré d'agneau aux herbes de provence-  
Rôti de chevreau aux haricots tarbais.

### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

### AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache : 68 ans

Mourvèdre : 16 ans

### ASSEMBLAGE :

75% Grenache

25% Mourvèdre

### RENDEMENT :

19 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.



2020-2040



16-17°C