

# Le Clos du Caillo

## LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2018 

**MILLÉSIME 2018** : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !



### 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 37 jours).

Début des vendanges le 2 Octobre.

**ÉLEVAGE** : 90% en demi-muids (600L) ( 30% de 1 vin et 70% de 7 vins) et 10% en amphore, pendant 13 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE** : Le 18 Février 2020.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge Carmin aux reflets éclatants. Le nez est dominé par des épices douces de clous de girofle, de badiane et de poivre de Sichuan. La bouche est onctueuse, ronde, présentant une belle complexité avec des arômes de sabayon de fruits rouges des bois. Très grand vin de garde.

### ACCORDS :

Bœuf de Kobé grillé – Souris d'agneau – Confit de canard au girolles.

### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

### AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache : 70 ans

Mourvèdre : 18 ans

### ASSEMBLAGE :

80% Grenache

20% Mourvèdre

### RENDEMENT :

20 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.



2021-2041



16-17°C