

# Le Clos du Caillou

## LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

# 2019



**MILLÉSIME 2019 :** Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

### 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 (42 jours).

Début des vendanges le 25 Septembre.

**ÉLEVAGE :** 90% en demi-muids et 10% en amphore, pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe encre de chine avec quelques reflets violets et une jolie brillance.

On retrouve un nez de compote de prune noire, associé au cacao et chocolat. Tout ces arômes sont liés par une trame d'épices douces, paprika, cumin et curcuma.

La bouche est onctueuse, agréable, sur des tannins très soyeux, élégants. Elle est dominée par des arômes de gelée de groseilles et de mûres des bois.

Ce vin est taillé pour une grande garde, il sera intéressant à boire dès aujourd'hui sur le fruit mais pourra se conserver une vingtaine d'années.

### ACCORDS :

Pintade et écrasé de patate douce au curcuma.

Ballotines de poulet au figues.

Ragoût de canard aux cèpes et pappardelle.

Palet de ris de veau aux champignons et noisettes.



### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2001

### AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache : 70 ans

Mourvèdre : 40 ans

### ASSEMBLAGE :

80% Grenache

20% Mourvèdre

### RENDEMENT :

25 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux situé à l'intérieur du Clos du Caillou.

Terroir enclavée dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône « hors normes ».



2021-2041



16-17°C

  
eRobertParker.com

(91-93)/100

JEB DUNNUCK

(92-94)/100

« La Réserve est certainement le plus riche et le plus impressionnant Côte du Rhône. »