

# le Clos du Caillou

LE **TRADITION**  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2021

**MILLÉSIME 2021** : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique.

Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact. A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant.

En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

## VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.  
Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.  
Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

**ELEVAGE** : En foudres et en demi-muids pendant 14 mois.

## DÉGUSTATION :

La robe est rouge burlat intense aux reflets de velours.  
Au nez, on retrouve des arômes de framboises sauvages, cerises et d'épices douces. Le nez est fin et délicat.

La bouche est très élégante, typique de ce Millésime frais, avec une texture juteuse et charnue qui apporte beaucoup de gourmandise. Des arômes de violette et de poivre émergent. La finale est délicate, se terminant sur des notes mentholées.

Le Tradition est clairement un Châteauneuf-du-Pape élégant et soyeux qui peut s'apprécier sur la jeunesse du fruit.

## ACCORDS :

Filet de bœuf en croûte  
Pigeon farci au foie gras, polenta crémeuse  
Saint-Marcellin  
Fondant au chocolat amer, fraises des bois



2021-2037



16-17°C



**CREATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 2011

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
40 ans

**ASSEMBLAGE :**  
60% Grenache  
40% Syrah

**RENDEMENT :**  
25 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés de sables et de safres (sables compactés).

**JEB DUNNUCK**

« Un autre vin élégant et charmant »