

Le Clos du Caillo

LES SAFRES CHATEAUNEUF-DU-PAPE

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 et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (34 jours).

Début des vendanges le 2 Octobre.

ÉLEVAGE : En foudres (75%) et en demi-muids (25%), pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 24 Janvier 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe de couleur rouge Amarante aux reflets pourpres. Le nez présente de jolis arômes de fruits rouges, d'écorce d'orange et de beurre salé. La bouche est onctueuse, fraîche, sur des notes de grains de cacao et de cerises à l'eau-de-vie. Très bel équilibre, beaucoup de finesse et belle longueur.

ACCORDS :

Rôti de chevreuil – Brochette de grives – Salmis de sarcelle.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

57-70 ans

ASSEMBLAGE :

75% Grenache,
25% Mourvèdre

RENDEMENT :

18hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.



2020-2038



16-17°C

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

RobertParker.com (90-92)/100

JEB DUNNUCK (91-93)/100

PRESSÉ