

le Clos du Caillou

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2010



Millésime 2010

Les dominantes de ce millésime au domaine : l'équilibre des vins, et la certification en Agriculture Biologique sur l'ensemble des vins du domaine.

Le printemps 2010 aura été particulièrement frais; les vignes ont poussé lentement, laissant apparaître les grappes et confirmant une très grosse sortie de raisins.

Mais la chaleur est arrivée rapidement au moment de la floraison et a engendré une forte poussée de la végétation. Résultat : une coulure importante (avortement des fruits) et donc une toute petite récolte à venir (- 40 % par rapport à la moyenne).

Après l'été sec, les températures fraîches d'août et de septembre ont permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les vendanges ont débuté mi septembre par les blancs pour se terminer le 5 octobre par les Châteauneuf-du-Pape.

On retrouve dans les vins un équilibre « oublié » : fruits rouges frais, acidité et tanins fins. Cela laisse présager une très jolie garde.

C'est avec le millésime 2010 que les vins du Clos du Caillou sont certifiés issus de raisins cultivés en Agriculture Biologique.

Cette cuvée représente une bonne partie de notre production en Châteauneuf-du-Pape. Elle s'intègre parfaitement dans l'esprit tradition du domaine.

Elle est issue de plusieurs parcelles de Grenache situées autour du domaine au lieu-dit « Les Bédines », sur un terroir composé de sables et de safres (sables agglomérés) qui confère au vin finesse et souplesse.

Ces parcelles ont été plantées entre 1954 et 1972 (40-58 ans) et représentent 95 % de l'encépagement.

Mourvèdre, Vaccarèse et Cinsault composent les 5 % restant.

Vinification: La vendange manuelle a débuté le 21 septembre 2010 avec tri à la vigne. Les rendements sur ces vieilles vignes n'excèdent pas les 28 hl/ha.

La vinification s'est effectuée en cuve béton avec une macération de 28 jours.

Pigeages et remontages journaliers ont permis d'extraire les composants des raisins.

Un élevage en foudres (10 et 12 ans d'âge) s'est déroulé sur 17 mois.

La mise en bouteilles a eu lieu le 17 mars 2012 pour une production de 11 388 bouteilles et 315 magnums.

Dégustation :

Ce vin présente une très jolie robe rouge aux reflets grenade.

Le nez est subtil aux arômes de fruits bien mûrs, de liqueur de figue fraîche et de prune juste rôtie.

La bouche est élégante avec une extrême finesse et un toucher de tanin soyeux où se retrouve une compoté de fruits rouges, associée à la mûre sauvage et à la myrtille des bois.

Ce vin présente une belle garde en perspective.

Accord : *Faux filet de bœuf de Kôbe juste grillé, côte de taureau braisé avec son os à moelle, quasi de veau aux chanterelles sur une réduction de fond de veau.*