

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2011

Millésime 2011

Une année hors norme : printemps estival, été printanier et automne idéal.

La précocité du printemps a surpris tout le monde et a accéléré les travaux au vignoble.

La floraison s'est déroulée sans encombre tout début Mai, laissant présager une récolte très précoce (100 jours après) deuxième quinzaine d'Août.

L'été printanier, avec des précipitations en Juillet et en Août a permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la période de maturation. De ce fait les vendanges annoncées fin Août ont débuté normalement vers le 12 Septembre.

« L'été indien », sans précipitation, nous a laissé la possibilité de récolter des raisins extrêmement sains à parfaite maturité.

Les vins sont concentrés, fruités, avec une bonne acidité, non sans rappeler le caractère solaire des millésimes 2000 et 2009.

Cette cuvée est issue des parcelles de **Grenache** sur le terroir "Les Cassanets" composé de galets à sous-sols sableux. ces vignes ont été plantées entre 1956 et 1958 et représentent 85% de l'encépagement. Une parcelle de **Syrah** au lieu-dit "Les Bédines" sur un terroir de sable, compose les 15% restants. Le rendement de ces parcelles est de 25hl/ha.

Vinification:

Les vendanges manuelles ont débuté le 12 septembre pour la Syrah et le 28 septembre pour le Grenache, avec tri à la vigne. La fermentation s'est enclenchée de manière naturelle avec une macération de 28 jours en cuve béton. Pigeages, remontages et délestages ont permis d'extraire les composants du raisin. L'élevage du grenache s'est déroulé en foudres (8 et 12 ans d'âge), et la syrah en barriques (3 à 5 vins), pendant 14 mois. La mise en bouteille a eu lieu le 11 Avril 2013, avec une production de 8 178 bouteilles et 328 magnums.

Dégustation:

Robe rouge burlat, profonde aux reflets légèrement sanguins. On découvre un nez très épicé sur des arômes de garrigues, de sarriette, de cade sauvage, marqué par la liqueur de mûres. La bouche est concentrée, épicée, avec beaucoup de volume et de structure, sur des arômes de figues fraîches et prunes noires confites. Ce vin pourra se conserver au moins 20 ans et vous donnera toujours du plaisir.

Accords: *Confit de joue de boeuf à l'ail en robe de chambre. Osso bucco. Rôti de chevreuil en croûte au confit d'ail.*



