

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - 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.

Le Châteauneuf-du-Pape Réserve est un vin élaboré seulement dans les meilleurs millésimes. L'encépagement est composé à **60% de Grenache et 40% de Mourvèdre**, situés sur le lieu-dit "La Guigasse". Ce terroir composé de sables, confère au vin finesse et fraîcheur.

Vinification:

Bien que précoce de par son terroir, les raisins sont récoltés tardivement le 29 septembre 2011, afin d'obtenir une parfaite maturité du Mourvèdre. Après éraflage, le Grenache et le Mourvèdre sont envoyés en cuve tronconique bois de 9 vins, où ils sont vinifiés. Un travail journalier, réparti entre pigeages et délestages est effectué pendant toute la macération des raisins (35 jours).

Le vin est ensuite élevé pendant 18 mois en demi-muids (600L) de 1-2 et 3 vins. La mise en bouteille a eu lieu le 12 Avril 2013, avec une production de 6235 bouteilles et 309 magnums.

Dégustation:

La robe est élégante, rouge carminé, aux reflets rubis. Le nez est délicat, aux arômes de fraise et de framboise, sur des notes de vanille de Madagascar où l'on découvre des arômes de tabac blanc et de fèves de cacao torréfiées. Sa bouche est puissante avec beaucoup de volume et d'élégance, dominée par des arômes de liqueur de cerises guignolées et de confiture de prunes sauvages. Tout cela est associé au bâton de réglisse, avec des notes de poivre de Sichuan. Ce vin se conservera de 20 à 25 ans.

Accords: civet de marcassin. Lièvre sauvage juste rôti. Brochette de bécassines. Oie sauvage rôtie. Poularde de Bresse en demi-deuil.



