

Le Clos du Caillo

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE 2014



MILLÉSIME 2014 : Un millésime de terroir et de vigneron.

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec (1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014 se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 « Quand le Grenache pinote ! »

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (27 jours).

Début des vendanges le 12 Septembre pour la Syrah, le 27 Septembre pour le Grenache et le 1er et le 6 Octobre pour le Carignan et le Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En foudres pendant 15 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 27 Novembre 2015.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur rouge garance aux reflets brillants.

Le nez est superbe, présentant des notes minérales et graffites accompagnées par des arômes de fruits rouges.

La bouche est élégante, marquée par une belle fraîcheur sur des arômes de fruits rouges et de griottes.

ACCORDS :

Côte de bœuf - Brochettes de cœur de canard - Tarte au boudin noir et blanc.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache
10% Syrah,
5% Carignan et Mourvèdre

RENDEMENT :

31hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, avec des argiles rouges en sous-sol, sur les lieux-dits « Coudoulet » et « Garrigues »



2016-2020



16-17°C