

le Clos du Caillou

LES **QUARTZ**
CÔTES-DU-RHÔNE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (42 jours).

Début des vendanges le 20 Septembre pour le Grenache et le 13 Septembre pour la Syrah.

ÉLEVAGE : En demi-muids et barriques pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une jolie robe brillante avec des notes rouges carminés.

On découvre un nez vibrant, marqué par la minéralité des quartz, qui amène des notes de silex et de mine de crayon, tout cela associé à la fleur de Syste mauve, et à la cerise noire confite.

La bouche est onctueuse, on y retrouve des saveurs de prune noire écrasée, de baton de réglisse, de fève de cacao toasté et de confiture de cerise noire.

Ce vin associe puissance, générosité avec fraîcheur et finesse.

ACCORDS :

Cotes de veau sauce morille.

Brochette de canard au coing.

Travers de porc au jus d'orange et au miel, artichaut Barigoule.

Couscous royal à l'orientale.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

80 % Grenache

20 % Syrah

RENDEMENT :

27 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol de galets roulés de quartzite, situé à l'intérieur du Clos du Caillou.

Terroir enclavée dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône « hors normes ».



2021-2036



16-17°C


eRobertParker.com

(90-92)/100

JEB DUNNUCK

(92-94)/100