

# Le Clos du Caillo

## LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2020



**MILLÉSIME 2020** : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les vendanges ont commencé dès le 1er Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).

Début des vendanges le 18 Septembre.

**ÉLEVAGE** : En foudres de 25 ans pendant 14 mois.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe brillante cerise aux reflets grenade.

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

La bouche est élégante, d'une extrême finesse, avec une densité remarquable et un touché de tanins soyeux où se révèlent des notes de mûres sauvages, de myrtille des bois et de réglisse.

Un vin d'une belle élégance, doté d'un très bel équilibre présageant d'un grand potentiel de garde.

### ACCORDS :

Pithiviers de pigeon lardé, foie gras, blettes

Volaille de Bresse, sauce crème et Morilles

Bécasses rôties aux figues, purée de pomme de terre au beurre



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 2004

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
65 ans

**ASSEMBLAGE :**  
95 % Grenache  
5 % Mourvèdre

**RENDEMENT :**  
25 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit «Les Bédines», conférant au vin finesse et souplesse.

**JEB DUNNUCK**

(92-94+)/100

"Gorgeous black fruits, black cherries, pepper, orange zest, and Provençal herb notes"

"Magnifiques arômes de fruits noirs, cerises noires, poivre, zest d'orange et d'herbes Provençales."



2022-2038



16-17°C