

le Caillo

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2017



MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 19 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard avec l'aide de la nouvelle génération, ont dégusté, comparé, analysé des vins en compagnie d'amis vignerons, avec lesquels ils ont choisi de collaborer pour leur philosophie de travail et leur éthique.

La cuvée, Tradition Châteauneuf-du-Pape rouge 2017, est issu pour la deuxième année de ces échanges, donnant aujourd'hui naissance à des vins d'une grande qualité, toujours dans la recherche de vins typiques de nos terroirs.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 13 Février 2019.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une superbe robe rouge Amarante aux reflets rouge de Falun.

On retrouve au nez des arômes de pin d'Alep associés à la prune noire.

La bouche expose une belle fraîcheur et une belle sucrosité sur des arômes de sabayon de fruits rouges, de crème de cassis et de crème de framboise. La finale est marquée par les épices douces d'origan et de laurier.

ACCORDS :

Rôti de bœuf de Galice - Côtes de porc aux cèpes - Pâté en croûte Richelieu.

AGE MOYEN DES VIGNES :
30 ans

ASSEMBLAGE :
70% Grenache
15% Mourvèdre
15% Syrah

RENDEMENT :
19hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres
(sables compactés),



2019-2030



16-17°C