

Le Clos du Caillo

LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Éraflage à 95% (5% en grappes entières), puis fermentation séparément en cuves béton par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (34 jours).

Début des vendanges le 12 Septembre pour la Syrah, le 18 Septembre pour le Grenache et le 3 Octobre pour le Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En Foudres et en demi-muids, pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 27 Février 2020

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe limpide de couleur rouge Bismarck.

On retrouve au nez des arômes de fraises des bois écrasées avec quelques notes sanguines, le tout soutenu par des notes très épicées de poivre noir et blanc. La bouche est onctueuse, sapide avec une belle fraîcheur et une belle minéralité où l'on retrouve de beaux arômes de fruits rouges accompagnés par des notes d'épices.

ACCORDS :

Cochon de lait - Feuille de vigne farcie - Vol-au-vent aux champignons.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70% Grenache

15% Syrah

15% Mourvèdre - Carignon- Cunoise

RENDEMENT :

20 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2020-2029



16-17°C


eRobertParker.com

(90-93) / 100

JEB DUNNUCK

(88-90) / 100