



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## LE CLOS DU CAILLOU, Côtes-du-Rhône LES QUARTZ 2024

75 cl   Rouge   Rhône Sud   AOC Côtes-du-Rhône



La note Le Meilleur Du Vin

**93+/100**

Le Clos du Caillou est un domaine viticole emblématique de la vallée du Rhône méridionale, situé à proximité de Châteauneuf-du-Pape. Réputé pour ses vins élégants et expressifs, il s'impose aujourd'hui comme une référence incontournable de l'appellation. Repris par la famille Vacheron dans les années 1990, il connaît un véritable renouveau, porté notamment par une vision qualitative et respectueuse du terroir. Le domaine s'étend sur environ 50 hectares répartis entre, Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône. Les sols sont variés, galets roulés (typiques de Châteauneuf-du-Pape) sables et argiles. Cette diversité permet de produire des vins complexes et nuancés. Les cépages traditionnels du Rhône y sont présents, grenache (majoritaire) syrah mourvèdre cinsault. ☐☐ Les vins se distinguent par, une grande finesse aromatique, des tanins soyeux, un bel équilibre entre puissance et fraîcheur.☐☐Le Clos du Caillou est engagé en agriculture biologique et pratique une viticulture respectueuse de l'environnement. Les vendanges sont manuelles, avec un travail minutieux à la cave pour préserver l'expression du fruit.

Certifié biologique depuis 2010, le domaine a intégré des pratiques biodynamiques sur certaines parcelles. Les sols sont entretenus par le travail sous les vignes et des cultures de couverture alternées ou permanentes. Les traitements synthétiques sont exclus, remplacés par du cuivre, du soufre et des préparations à base de plantes. Le grenache prédomine, complété par le mourvèdre, la syrah, la counoise et le cinsault, issus pour la plupart de sélections massales. De nombreuses parcelles sont plantées de vieilles vignes en buisson. La taille est traditionnelle et le domaine évite les vendanges en vert ; les rendements typiques varient entre 20 et 25 hectolitres par hectare. Le **millésime 2023** a mis en évidence la capacité du domaine à s'adapter aux aléas climatiques. Des précipitations opportunes en juin, juillet, août et fin septembre ont préservé la santé de la vigne, donnant des vins aux volumes de production plus faibles mais d'une plus grande concentration et fraîcheur. Les degrés d'alcool ont été enregistrés à environ un demi degré de plus qu'en 2022, 2020 ou 2019, mais l'équilibre reste intact, soulignant la précision du Clos du Caillou tant au vignoble qu'en cave.

Le domaine est noté 3\*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur), et 2\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le domaine produit des vins en agriculture biologique certifiée et évolue vers la biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Le Clos du Caillou (Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône)

### Le vin

Ce vin présente une robe brillante, couleur rubis. Le nez est intense, dévoilant un parfum de fruits rouges (fraises des bois, cerises, framboises écrasées), souligné par une pointe florale et épicée. On découvre une bouche gourmande et onctueuse, marquée par une belle fraîcheur. Des arômes de myrtilles, de mûres sauvages et de groseilles se mêlent joliment à de délicates notes de violette, de menthe poivrée et de réglisse. Des tanins fins et élégants accompagnent la dégustation, dont l'intensité aromatique laisse place à une belle longueur. Equilibre, complexité et gourmandise caractérisent cette cuvée, emblématique du domaine !

Framboises noires, herbes de Provence, orange confite et garrigue poivrée : voilà ce qui caractérise le Côtes du Rhône Les Quartz 2022, un vin moyennement corsé à corsé en bouche, au style pur, complexe, élégant et harmonieux. Il serait difficile de trouver un meilleur Côtes du Rhône. Il est déjà brillant aujourd'hui et devrait évoluer favorablement jusqu'en 2032. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93/100)

Black raspberries, herbes de Provence, candied orange, and peppery garrigue all define the 2022 Côtes du Rhône Les Quartz, which is medium to full-bodied on the palate, with a pure, layered, elegant, seamless style. It would be hard to find a better Côtes Du Rhône. It's brilliant today and should evolve nicely through 2032. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93/100)

# La presse spécialisée en parle

Sylvie Vacheron, rejointe depuis peu par sa fille Marilou, s'appuie sur un vignoble situé au nord-est de l'appellation dont une partie produit d'excellents côtes-du-rhône, tout proches des terres de Châteauneuf-du-Pape. Ces dernières atteignent un très haut niveau d'expression, avec des matières habilement élevées et longues. Les châteauneuf-du-pape ont rejoint le cercle très restreint des plus beaux vins de l'appellation et sont déclinés selon la nature de leur terroir. La cuvée quartz semble toujours un peu plus nerveuse et complexe que safres. Les 2016 sont somptueux de puissance et d'équilibre sur l'ensemble de la gamme. Hautement recommandable ! (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3\*/5)

Clos du Caillou, under the helm of the Vacheron family, with Bruno Gaspard as winemaker and Philippe Cambie as consultant, continues to release a bevy of brilliant Côtes du Rhône and Châteauneuf du Papes. As I wrote last year, the style has shifted slightly towards the more elegant side of the spectrum and apparent with the 2015s, which at times had me wishing for slightly more density and breadth, especially with the top cuvees. Nevertheless, the wines are brilliant and the 2015 vintage as a whole is a more streamlined, elegant vintage. The 2016s appear to be a return to wines with more oomph, density, and depth, and I think are a clear step up. (Jeb Dunnuck)

## Caractéristiques

- **note Jeb Dunnuck** : 93/100
- **Cépage** : 80% grenache, 20% syrah, vieilles vignes de 50 ans.
- **Appellation principale** : Côtes-du-Rhône
- **Terroir** : Sol sableux recouverts de galets roulés, situés à l'intérieur des murs du Clos. Terroir enclavé dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône "hors normes".
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Viticulture** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.
- **Elevage** : Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours). Elevage en cuves bois tronconique, en foudres et vieilles barriques pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Gaspacho de poivrons rouges grillés au basilic. Saucisson Lyonnais. Mafé au poulet et carotte. Rougets grillés à la plancha. Croquant aux pralines.