



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## LE CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape LES SAFRES 2023

150 cl magnum

Rouge

Rhône Sud

AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

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

Robe rouge-violine aux reflets d'encre de chine. Le nez est subtil et élégant aux arômes de mures sauvages, fraises des bois, myrtilles sauvages associées à des bâtons de réglisse et de tabac frais. La bouche est onctueuse et soyeuse avec des tanins veloutés aux arômes fondus de liqueur de prune crémeuse, de poire infusée à la réglisse mais aussi de gelées de groseilles. Un vin qui présente une persistance aromatique importante et une fraîcheur surprenante. Les Safres démontrent l'équilibre et la finesse des terroirs de sables.

Leading off the 2019 Châteauneuf du Pape, all of which were tasted from barrel, the 2019 Châteauneuf Du Pape Les Safres should equal or surpass the 2018 as it has the same level of elegance and finesse, yet even better mid-palate depth and concentration. It's beautifully done and well worth purchasing. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 93-95/100)

The 2019 Chateauneuf du Pape Les Safres is impressively rich and ripe, delivering velvety layers of black cherries and blueberries, combined with hints of dried spices and dark chocolate. Full-bodied, expansive in the mouth and long on the finish, it looks to be an excellent example of Les Safres, which is 95% Grenache from Les Bedines. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92-94/100)

# 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** : 93-95/100
- **Cépage** : 90% grenache, 10% mourvèdre. Vieilles vignes de 65 ans.
- **Appellation principale** : Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit "Les Bédines", conférant au vin finesse et souplesse.
- **Vignoble** : Faibles rendements 25 hl/ha. Vieilles vignes de 65 années.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves bois par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).
- **Eleavage** : En foudres âgés de 30 ans pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2027 et 2042
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Fricassé d'escargots aux noix et au lard. Tajine d'agneau aux pruneaux et épices. Pot-au-feu de joue de bœuf, petits légumes croquants. Profiteroles, chantilly légère et coulis de chocolat noir d'Equateur.