



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## LE CLOS DU CAILLOU, Côte-du-Rhône blanc "LA RÉSERVE" 2019

75 cl   Blanc   Rhône Sud   AOC Côtes-du-Rhône



## La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

Le Clos du Caillou se trouve à cheval sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône. Le domaine produit des vins en agriculture biologique et évolue vers la biodynamie. Les vins sont riches, mais restent élégants. Les 2019 sont exceptionnels ! Toutes les cuvées sélectionnées, Les Safres, Les Quartz, La Réserve en Châteauneuf comme en Côtes-du-Rhône sont unanimement notées 92 - 94 - 96 - 98 et 99/100 par les meilleurs dégustateurs.

**2019** restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle. Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites. Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

Le domaine est noté 3\*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le domaine produit des vins en agriculture biologique certifié 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)

Idéalement situé au Nord-Est de l'appellation, sur la commune de Courthézon, le vignoble du domaine

s'étend sur 9 hectares de vignes en appellation Châteauneuf-du-Pape et 44 hectares en appellation Côtes-du-Rhône situé en limite de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le Clos est quant à lui enclavé au milieu de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, résultant du refus de visite des experts, chargés de la délimitation de l'appellation. Il représente actuellement 17 hectares de vignes, sur des terroirs exceptionnels, offrant de grands vins, riches et soyeux. Le vignoble est entièrement conduit en agriculture biologique, et évolue vers la biodynamie.

Le vignoble est riche de cépages rouges, offrant un large panel aromatique, aux vins d'une grande complexité. Le grenache représente la majorité de notre encépagement s'adaptant avec facilité au climat méridional, sec et chaud. Il offre des vins d'une grande gourmandise. Ce cépage, roi de notre appellation, s'assemble avec merveille au mourvèdre, syrah, cinsault, carignan, counoise, vaccarèse, apportant chacun leur touche de personnalité. Les blancs, représentés par les cépages viognier, roussanne, clairette (rose et blanche), bourboulenc et grenache blanc, représentent 10% de notre production.

Les terroirs sont principalement constitués de sables sur un sous-sol marneux sur les Lieux-dits "Les Cailloux", et "Les Cassanets". Ce terroir est très intéressant puisqu'il présente l'intérêt d'être très filtrant, d'évacuer de ce fait les excès d'eau très rapidement. Ce terroir permet aux raisins de mûrir plus rapidement, de présenter une précocité très marquée (15 jours par rapport à un terroir de galets). Les vins issus de ce terroir se caractérisent par la finesse, l'élégance, des tanins souples et d'une manière générale un style très bourguignon.

Les rouges sont vinifiés simplement et naturellement, en cuves béton ou en cuves tronconiques bois thermorégulées. L'enclenchement de la fermentation est ensuite orchestré grâce à l'aide précieuse des levures indigènes présentes dans le vignoble, apportant la typicité de nos terroirs. Les macérations s'échelonnent de 20 jours à 40 jours, en fonction des cuvées et en fonction du potentiel du millésime. Une fois les fermentations terminées, l'élevage prend place. C'est dans la galerie souterraine creusée dans le safre, que le vin va s'éveiller et s'affiner pendant une quinzaine de mois.

## Le vin

Ce vin présente une jolie robe de couleur jaune Chartreuse aux reflets chrome. Le nez est discret et délicat, dominé par des parfums de fleurs blanches et de jonquilles, accompagnés par quelques notes de miel. La bouche est marquée par une belle tension et une belle salinité avec des notes légèrement vanillées qui donnent une jolie trame et une bonne longueur au vin. Belle sapidité et belle élégance, taillé pour la garde.

As always, the 2019 Côtes du Rhône La Reserve Blanc is based on 100% Clairette Rose and was brought up in a mix of new and used demi-muids. It offers a layered, medium to full-bodied, and just an incredibly classy style that carries notes of white peach, honeyed lemon, toasted spice, and a kiss of minerality. With beautifully integrated acidity, the fresh, pure, layered character of the vintage, and a great finish, this is one heck of a Côtes du Rhône Blanc to enjoy over the coming 2-4 years. It will actually keep longer, if you're so inclined. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 94/100)

Comme toujours, le Côtes du Rhône La Réserve Blanc 2019 est basé sur 100% de Clairette Rose et a été élevé dans un mélange de demi-muids neufs et usagés. Il offre un style stratifié, mi-corsé à corsé, et juste un style incroyablement classe qui porte des notes de pêche blanche, de citron miellé, d'épices grillées et un baiser de minéralité. Avec une acidité magnifiquement intégrée, le caractère frais, pur et stratifié du millésime, et une excellente finale, c'est un sacré Côtes du Rhône Blanc à déguster dans les 2 à 4 ans à venir. En fait, il se conservera plus longtemps, si vous en avez envie. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 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** : 94/100
- **Cépage** : 100% clairette, vieilles vignes de 50 ans.
- **Appellation principale** : AOC Côtes-du-Rhône
- **Terroir** : Sols sablonneux composés de galets roulés et d'argile rouge en sous-sol sur le lieu-dit "Les Garrigues".
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C.
- **Elevage** : En demi-muids neufs 55% et en cuve inox 45% pendant 5 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2025 et +
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Riz de veau aux morilles fraîches. Asperges vertes avec son œuf poché et ses copeux de truffe. Soupe de poissons de roche.