



LE MEILLEUR DU VIN

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

LE CLOS DU CAILLOU, Côtes-du-Rhône blanc LA RÉSERVE 2019

75 cl Blanc Rhône Sud AOC Côtes-du-Rhône



La note Le Meilleur Du Vin

94/100

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 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 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)

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

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** : Côtes-du-Rhône
- **Terroir** : Sols composés de sables
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **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. Vinification en cuve inox et en demi-muids.
- **Elevage** : En inox (50%) et en demi-muids neufs (50%) pendant 4 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2028
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Petits poulpes rôtis aux herbes. Queue de Lotte au beurre blanc. Gratin de blettes au chèvre. Lapin à la moutarde et au thym. Endives braisées et porc sauce champignon et noix. Pomme confite et caramel au beurre salé.