



LE MEILLEUR DU VIN

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

LE CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape "LA RÉSERVE" 2019

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note Le Meilleur Du Vin 98-99/100

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), bouboulenc 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

Robe profonde aux reflets noirs marquée par des nuances velours mats. Le nez est fin et intense aux notes de fèves de tonka et de cacao, avec des notes épicées de poivre de Sichuan, origan mêlées avec des notes boisées de boîte à cigares. La bouche est onctueuse marquée par la finesse des arômes comme le coing confit, ananas poêlé, fraises des bois, mûres sauvages. On retrouve également des notes de garrigues comme le thym, romarin. On distingue aussi des notes de café bet de chocolat noir. Un vin qui montre toute sa complexité au fil de sa dégustation.

Last of the barrel samples, the 2019 Châteauneuf Du Pape La Réserve is the more Mourvèdre dominated release from this team that's brought up mostly in used demi-muids. It offers a gamey, meaty, complex bouquet of red and blue fruits, smoked game, spring flowers, and a distinct sense of minerality. With an almost Burgundian texture, this full-bodied, balanced, nicely structured 2019 is going to need at least 4-6 years of bottle age, but is pure gold. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 96-99/100)

The 2019 Chateauneuf du Pape La Reserve is a full-bodied, velvety-textured wine loaded with dark fruit. Predominantly black cherries, but with hints of licorice and dark chocolate, it's ripe, rich and clearly loaded with potential—but does it come across as slightly overdone when compared to some of the mythic vintages of this wine, or will it gain elegance during the rest of its elevage ? (Guide Parker, millésime 2019, noté 95-97+/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** : 96-99/100
- **Cépage** : 55% grenache, 45% mourvèdre. Vieilles vignes de 68 ans.
- **Appellation principale** : AOC Châteauneuf-du-Pape
- **Terroir** : Sols composés de sables, sur les lieuxdits "La Guigasse" et "Pignan", conférant au vin finesse et fraîcheur.
- **Vignoble** : Faibles rendements 18 hl/hectare. Vieilles vignes de 68 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 cuve tronconique bois. Fermentation alcoolique par les levures indigènes.
- **Elevage** : Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (49 jours). Début des vendanges le 30 Septembre. Elevage 88% en demi-muids (600L) et 12% en amphore pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2040
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Cuisse de faisan, girolles et fruits secs. Lièvre à la royale. Poularde farcie au foie gras. Gigot d'agneau, tomates à la provençale et ses pommes de terre grenailles