



Les Cailloux - 2018



Un Châteauneuf du Pape exceptionnel.

Terroir

La cuvée tient son nom des innombrables galets roulés présents dans les vignes, et qui sont à l'origine du nom du Domaine. Le vignoble est constitué de multiples parcelles dont chacune apporte ses caractéristiques propres et confèrent à ce vin son incroyable complexité : le Bois de la Ville et les Serres dont le lit de gravier très pauvre et très filtrant permet un drainage optimum de l'eau et donc l'obtention d'un jus très concentré, Farguerol et Cansaud dont les argiles rouges et bleues sont à l'origine d'une extrême richesse aromatique, enfin Cabrières et Revès dont le calcaire sous sa forme crayeuse apporte la structure et la longueur en bouche de l'ensemble. Ce travail minutieux d'analyse du terroir a permis de déterminer le cépage le plus adéquat et les méthodes de conduite de la vigne les plus appropriées (type d'enherbement, de taille, fréquence des labours ...).

Notes de dégustation

Le millésime 2018 a été marqué par une récolte faible en volume mais exceptionnelle en qualité. L'été a été chaud et sec et les vendanges se sont déroulées sous un climat idéal.

Au nez : arômes dominants de fruits rouges, mis en valeur par une note de boisée apportée par le passage en fût des syrahs. **En bouche,** présence de fruits rouges, de fruits noirs... Les tanins sont fondus et élégants. Grande longueur en bouche qui permet de découvrir des arômes plus complexes de sous-bois, de cuir... Le vin est un modèle de complexité et d'élégance. Une garde d'au moins dix ans sera nécessaire pour qu'il exprime tout son potentiel.

Accord Mets Vins : Viandes Rouges - Gibiers.

Fiche technique



Vinification

Cuve béton, éraflage à 70% pour les grenaches, éraflage total pour les autres cépages, soutirage et délestage pendant 5 semaines.



Élevage

Élevage pendant 18 mois en fûts de 1 an ou 2 ans pour les syrahs, élevages en cuves bétons pendant 18 mois pour les autres cépages. Assemblage final 6 mois avant la mise en bouteille.



Types de vendanges

Exclusivement manuelle.



Quand le boire

Ces vins peuvent être bus jeunes pour profiter de la fraîcheur du fruit rouge apportée par le Grenache. Cependant leur potentiel ne commencera à s'exprimer qu'au bout d'un minimum de 5 ans de garde, leur apogée se situant aux alentours de leur dixième année.



Assemblage

Grenache (70%), mourvèdre (17%), syrah (10%), cinsault (3%).



Rendement/hectare

30 hl / h.



Âge moyen des vignes

60 ans.