

LE SANG DES CAILLOUX, Vacqueyras FLOURETO 2022 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



La note by Christian Walter

93+/100

Le Sang des Cailloux produit des Vacqueyras imposants qui demandent du temps pour se révéler pleinement : ce sont des vins souvent très structurés et d'une grande richesse, aux maturités élevées, même si, sur les derniers millésimes, ils ont tendance à s'affiner. La cuvée Lopy est le vin le plus riche et dense du domaine mais, sur certains millésimes, nous préférons l'équilibre des entrées de gamme. Le blanc s'impose comme un joli référent dans le secteur. (RVF)

Extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime **2022**. Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment. 2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la résilience et de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

Le Sang des Cailloux est noté 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1*/3 à la Revue des Vins de France. Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et Biodyvin (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)

Serge Férigoule rachète Le Sang des Cailloux en 1990, après avoir travaillé 10 ans avec l'ancien propriétaire. Les 17 hectares, en Appellations Vacqueyras, sont situés sur un plateau face aux Dentelles de Montmirail. Son fils, Frédéri, le rejoint en 2003. Ils décident de faire certifier en bio le domaine puis en biodynamie.

Avec son terroir argilo-calcaire, brun rougeâtre, et ses galets roulés, Le Sang des Cailloux produit essentiellement du rouge. Depuis 1990 Serge Férigoule arrête le désherbage chimique puis les produits

de synthèse.

Des vendanges manuelles, sans vraiment se soucier de la maturité physiologique (la complantation et la biodynamie ont, semble-t-il, rapproché les maturités alcooliques et physiologiques), mais en goûtant les baies, des cuves béton adaptées au parcellaire et dotées d'un groupe froid, un fonctionnement par gravité, un éraflage total, un remontage par jour en phase fermentaire, un délestage lors de la cuvaison, telles sont les principales actions menées par les vigneron.

Le vin

Chaque année, cette cuvée reprend le prénom d'une des trois filles de Serge Férigoule. 2017 Doucinello est un très beau vin, à la structure parfaite, la bouche est gourmande et élégante, aux saveurs de fruits rouges, framboises. Belle trame minérale sous-jacente (Christian Walter, septembre 2019, je le note 93/100)

Nez ouvert offrant le fruit juteux du grenache et la patine poivrée, les notes de violette de la syrah. Un ensemble complexe, avec des touches d'épices et d'herbes du maquis. Bouche ample, matière équilibrée, jus recentré par un support tannique de qualité et belle fraîcheur d'ensemble. (RVF, millésime 2022, noté 92/100)

Mostly Grenache, the 2019 Vacqueyras Cuvée Floureto is another absolutely gorgeous wine from this vintage that readers will love. Ripe strawberries, sandalwood, herbes de Provence, and peppery garrigue all define the aromatics, and this spicy, medium to full-bodied, voluptuous Vacqueyras has sweet tannins and a great finish. It needs a quick decant if drinking any time soon and should benefit from just a year or three in the cellar. It will drink beautifully for a over a decade and is a no-brainer purchase. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Figure de Vacqueyras, on doit beaucoup à Serge Férigoule et ses vins accompagnent l'histoire de cette appellation. D'abord ouvrier viticole, il est depuis 1990 le propriétaire du Sang des Cailloux. Une vingtaine d'hectares disséminés entre Vacqueyras et Sarrians sont vendangés à parfaite maturité et élevés longuement. Dans un style sans concession, qui tourne presque le dos à la modernité, ce domaine produit cinq cuvées en rouge, dont la concentration et le toucher délicat mériteraient une plus grande précision aromatique. Allez, un soupçon de progrès et le sang des cailloux continuera de couler dans la gorge de nombreux amateurs ! (Bettane & Desseauve, production de haute qualité servant de référence, noté 3*/5)

Ce beau domaine de Vacqueyras dispose d'un magnifique terroir sur un plateau de galets roulés. Certifiée biologique dès 2010, en biodynamie depuis 2012, avec des rendements strictement contrôlés, la propriété produit des Vacqueyras imposants qui demandent du temps pour se révéler pleinement : ce sont des vins souvent très structurés et d'une grande richesse, aux maturités élevées, même si, sur les derniers millésimes, ils ont tendance à s'affiner. La cuvée Lopy est le vin le plus riche et dense du domaine mais, sur certains millésimes, nous préférons l'équilibre des entrées de gamme. Le blanc s'impose comme un joli référent dans le secteur.

Les vins : nous aimons le blanc du domaine, un vin identitaire, au nez et à la bouche sudistes, mais qui n'oublie pas d'être dynamique. La prise de bois légère s'estompera. Doucinello exprime des notes de maquis et d'herbes sèches. La bouche sérieuse ne possède toutefois pas le pulpeux et la texture de Lopy. Si le jus est ample et velouté dès maintenant, vous gagnerez à l'attendre. (RVF, stars en devenir ou vigneron de qualité vous ne serez pas déçus en dégustant les vins, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF : 92/100**

- **note Jeb Dunnuck** : 94/100
- **Cépage** : 70% grenache, 20% syrah, 10% carignan, mourvèdre, cinsault.
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire brun rougeâtre sur plateau de galets roulés, lieu dit "Les Garrigues"
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 17 hl/ha. Éraflé à 100 %, vinification traditionnelle dans des cuves bétons, remontage quotidien.
- **Elevage** : 12 mois en foudre, à la mise en bouteille les vins ne sont ni filtrés ni collés.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2034
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé