

LE CLOS DU CAILLOU, Côtes-du-Rhône LES QUARTZ 2024

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Côtes-du-Rhône



La note by Christian Walter

93+/100

Le Clos du Caillou (Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône)

Le vin

Ce vin présente une robe brillante, couleur rubis. Le nez est intense, dévoilant un parfum de fruits rouges (fraises des bois, cerises, framboises écrasées), souligné par une pointe florale et épicée. On découvre une bouche gourmande et onctueuse, marquée par une belle fraîcheur. Des arômes de myrtilles, de mûres sauvages et de groseilles se mêlent joliment à de délicates notes de violette, de menthe poivrée et de réglisse. Des tanins fins et élégants accompagnent la dégustation, dont l'intensité aromatique laisse place à une belle longueur. Equilibre, complexité et gourmandise caractérisent cette cuvée, emblématique du domaine !

Framboises noires, herbes de Provence, orange confite et garrigue poivrée : voilà ce qui caractérise le Côtes du Rhône Les Quartz 2022, un vin moyennement corsé à corsé en bouche, au style pur, complexe, élégant et harmonieux. Il serait difficile de trouver un meilleur Côtes du Rhône. Il est déjà brillant aujourd'hui et devrait évoluer favorablement jusqu'en 2032. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93/100)

Black raspberries, herbes de Provence, candied orange, and peppery garrigue all define the 2022 Côtes du Rhône Les Quartz, which is medium to full-bodied on the palate, with a pure, layered, elegant, seamless style. It would be hard to find a better Côtes Du Rhône. It's brilliant today and should evolve nicely through 2032. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 93/100)

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** : 93/100
- **Cépage** : 80% grenache, 20% syrah, vieilles vignes de 50 ans.
- **Terroir** : Sol sableux recouverts de galets roulés, situés à l'intérieur des murs du Clos. Terroir enclavé dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône "hors normes".
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Viticulture** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.
- **Elevage** : Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours). Elevage en cuves bois tronconique, en foudres et vieilles barriques pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Gaspacho de poivrons rouges grillés au basilic. Saucisson Lyonnais. Mafé au poulet et carotte. Rougets grillés à la plancha. Croquant aux pralines.