walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

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

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Côtes-du-Rhône



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

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

Le vin

Ce vin présente une robe encre de chine avec quelques reflets violets et une jolie brillance. On retrouve un nez de compote de prune noire, associé au cacao et chocolat. Tout ces arômes sont liés par une trame d'épices douces, paprika, cumin et curcuma. La bouche est onctueuse, agréable, sur des tannins très soyeux, élégants. Elle est dominée par des arômes de gelée de groseilles et de mûres des bois. Ce vin est taillé pour une grande garde, il sera intéressant à boire dès aujourd'hui sur le fruit mais pourra se conserver une vingtaine d'années.

Comme toujours, le 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)

The flagship Côtes du Rhône from this estate, the 2019 Côtes du Rhône La Reserve is certainly the biggest, richest, and most impressive Côtes du Rhône in the lineup. Revealing a deep purple color as well as rich, powerful bouquet of smoky red and black fruits, peppery herbs, crushed stone, and ample Provençal garrigue, it hits the palate with medium to full-bodied richness, a deep, layered mid-palate, and a great finish. This concentrated, Provençal 2019 will benefit from 2-3 years of bottle age and keep for upwards of a decade, if you're so inclined. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 92-94/100)

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 Rhônes 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 :** 92-94/100
- **Cépage :** 80% grenache, 20% mourvèdre
- **Terroir :** Sol sablonneux situé à l'intérieur du Clos du Caillou. Terroir enclavée dans l'appelation Châteauneuf-du-Pape, conférant des vins de Côtes du Rhône "hors normes".
- **Vignoble :** Rendements 25 hl/ha
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes.
- **Elevage :** Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (42 jours). Elevage 90% en demi-muids et 10% en amphore, pendant 14 mois.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2032
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C
- **Accord mets-vins :** Pintade et écrasé de patate douce au curcuma. Ballotines de poulet au figues. Ragoût de canard aux cèpes et pappardelle. Palet de ris de veau aux champignons et noisettes.