

# walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

## LE CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape LA RÉSERVE 2023 magnum

150 cl magnum

Rouge

Rhône Sud

AOC Châteauneuf-du-Pape



## La note by Christian Walter 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. Walter-Wine.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 rouge grenat aux reflets noir brillant. Le nez est complexe et séduisant, présentant des arômes confiturés de fruits des bois (mûres, griottes, cassis), de garrigues, de cacao et de café. La bouche est puissante, fraîche, et d'une grande élégance. On distingue des notes de fruits noirs, de Zan, de fève de Tonka et de poivre blanc. C'est un Châteauneuf-du-Pape équilibré, pur, et d'une souplesse remarquable. La finale nous laisse sur une grande intensité, et présage un très grand potentiel de garde.

Issu de vignes plantées sur des sols sableux, le Châteauneuf-du-Pape La Réserve 2023 est un mariage saisissant d'élégance et de puissance. S'épanouissant dans le verre avec des arômes de cerises, de baies sauvages, de pivoines, de fraises écrasées et d'épices exotiques, il est moyennement corsé à corsé, rond et juteux, avec un cœur fruité enveloppant, des tanins veloutés et une finale longue, vive et délicate. Assemblage de 60 % de Grenache Noir et 40 % de Mourvèdre, élevé pendant 14 mois dans un mélange de fûts usagés (40 %) et de grands foudres, ce n'est pas le vin le plus extraverti de la gamme, mais c'est sans aucun doute un vin destiné à la cave. (Guide Parker, millésime 2023, noté 97/100)

Crafted from vines rooted in sandy soils, the 2023 Châteauneuf-du-Pape La Réserve is a compelling marriage of elegance and power. Unwinding in the glass with aromas of cherries, wild berries, peonies, crushed strawberries and exotic spices, it is medium- to full-bodied, round and juicy, with an enveloping core of fruit, velvety tannins and a long, lively and delicate finish. A blend of 60% Grenache Noir and 40% Mourvèdre, matured for 14 months in a mix of used barrels (40%) and large foudres, this is not the most extroverted wine in the range, but it is undoubtedly one destined for the cellar. (Guide Parker, millésime 2023, noté 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 guide Parker** : 97/100
- **Cépage** : 60 % grenache (75 ans), 40 % mourvèdre
- **Terroir** : Sols composés de sables, sur les lieuxdits "La Guigasse" et "Pignan", conférant au vin finesse et fraîcheur.
- **Vignoble** : Faibles rendements 21 hl/ha. Vieilles vignes de 75 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 manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (49 jours). Elevage 85% en demi-muids et 15% en barriques, pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Poitrine d'agneau aux herbes de Provence. Fricassé d'épeautre aux girolles. Pluma de porc ibérique. Brillat Savarin truffé. Opéra, biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache.