LE SANG DES CAILLOUX, Vacqueyras FLOURETO-AZALAIS 2024

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



La note by Christian Walter

93+/100

Le Sang des Cailloux

Le Sang des Cailloux est un domaine emblématique de l'appellation Vacqueyras, installé sur le plateau des Garrigues, à Sarrians, face aux Dentelles de Montmirail. Le vignoble de 17 hectares bénéficie d'un environnement typiquement méditerranéen : beaucoup de soleil, des sols pauvres et caillouteux et l'influence du mistral, qui contribue à assainir les vignes. En 1990Serge Férigoule rachète le domaine. Cette étape marque une nouvelle période, il décide progressivement d'abandonner le désherbage chimique et les produits de synthèse, avec la volonté de travailler davantage avec les équilibres naturels de la vigne. En 2003 sons fils Frédéri rejoint le domaine. La transmission familiale devient alors un élément essentiel de l'identité du Sang des Cailloux.

Un terroir méditerranéen particulièrement marqué

Le vignoble est implanté sur le plateau des Garrigues, entre Vacqueyras et Sarrians. Le paysage est dominé par les Dentelles de Montmirail, qui constituent un repère géographique majeur de la région. Le terroir associe notamment, l'argile, le calcaire, les terres brunes-rouge, les galets roulés, des zones de safres, des graviers calcaire. Cette diversité permet au domaine d'exprimer plusieurs facettes de Vacqueyras.

Le rôle des galés roulés

Les galets constituent un élément fondamental du terroir. Durant la journée, ils emmagasinent la chaleur du soleil puis la restituent progressivement. Cette caractéristique participe à la maturité des raisins et à la concentration des vins. Mais le domaine cherche parallèlement à préserver la fraîcheur des vins. Les Férigoule accordent donc une grande importance à la date des vendanges, au travail du sol et à l'équilibre naturel de la plante. Le résultat recherché n'est pas simplement la puissance : c'est une combinaison de maturité, fraîcheur, profondeur et finesse.

La biodynamie

Le principe n'est pas simplement de remplacer un produit chimique par un produit "naturel". L'objectif

est de considérer la vigne comme un écosystème vivant, en travaillant sur la vie des sols, la biodiversité, les cycles naturels, les matières organiques, le couvert végétal, les interactions entre les plantes, les sols et les micro-organismes. Le domaine limite le travail du sol et cherche à maintenir une couverture végétale permettant notamment de favoriser la biodiversité et la vie mycorhizienne. Le mistral joue également un rôle naturel important en contribuant à limiter l'humidité et donc la pression de certaines maladies cryptogamiques.

La vinification
Le domaine privilégie une vinification relativement traditionnelle. Pour les rouges vendanges manuelles, éraflage complet, fermentation avec les levures indigènes, cuves béton, remontages, longues cuvaisons, recherche d'une extraction progressive, élevage permettant au vin de conserver son équilibre. Cette approche cherche à éviter une extraction excessive et à obtenir des tanins mûrs et intégrés. Le blanc représente une partie beaucoup plus réduite de la production du domaine. Il provient notamment des terroirs de safres, particulièrement favorables à la production de blancs frais et minéraux. La cuvée est travaillée notamment en tonneaux de 500 litres et amphores, avec fermentation malolactique complète, puis environ 12 mois d'élevage.

Pourquoi le Sang des Cailloux est-il intéressant ?
Le domaine illustre parfaitement l'évolution qualitative de Vacqueyras. Il démontre qu'un terroir méditerranéen peut produire des vins, puissants mais pas lourds, mûrs mais frais, riches mais équilibrés, structurés mais élégants.

En résumé
Le Sang des Cailloux est un domaine familial majeur de Vacqueyras qui transforme un terroir de galets, d'argile et de soleil en vins profonds, vivants et équilibrés. Les vins du domaine sont caractérisés par leur profondeur, leur fraîcheur, leur texture et leur capacité de garde. Le Sang des Cailloux est noté 3* au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1* à la RVF. 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)

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)

Une très belle maturité du grenache noir, avec ce fruit qui s'exprime comme un coulis de fruit noir. L'ensemble est frais et le boisé est fondu. La bouche est étoffée, avec une envergure de qualité ; les tanins tapissent sans dureté. (RVF, millésime 2016, noté 93/100)

One of the wines of the vintage in Vacqueyras is the unquestionably the 2015 Vacqueyras Azalaïs from le Sang des Cailloux. Based on 70% Grenache, 20% Syrah and 10% a mix of other permitted varieties, this beauty boasts terrific notes of black raspberries, crushed flowers and incense, medium to full-bodied richness, no hard edges and loads of character. Buy a case and enjoy bottles over the coming 7-8 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2015, noté 94/100)

Even better and the best vintage of this cuvee I have tasted, the 2010 Cuvée Lopy is a blend of 75% Grenache and 25% Syrah that was aged 14 months in larger oak barrels. Gorgeous on the nose, with notions of garrigue, toast, roasted meat, and sweet fruit, it flows on to the palate with a full-bodied, seamless texture, building richness, and superb concentration. More elegant than decadent, yet with a rock solid mid-palate and superb backend structure and depth, it should be given a handful of years in the cellar, and then consumed over the following decade or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2010, 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 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 :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé