LE SANG DES CAILLOUX, Vacqueyras LOPY 2022 magnum

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



La note by Christian Walter

94-95/100

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

Sur des notes chaudes et épicées, une pointe de thym, de laurier et d'épice douce orientale, la palette se montre complexe. La bouche, dense, déploie des tanins enrobés, une belle sève tend la finale de bouche. Un vin puissant et généreux. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

Encore mieux et le meilleur millésime de cette cuvée que j'ai goûté, la Cuvée Lopy 2010 est un assemblage de 75 % de grenache et de 25 % de syrah qui a été élevé 14 mois dans de grands fûts de chêne. Magnifique au nez, avec des notions de garrigue, de pain grillé, de viande rôtie et de fruits sucrés, il se poursuit en bouche avec une texture corsée et homogène, une richesse croissante et une superbe concentration. Plus élégant que décadent, mais doté d'un milieu de bouche solide comme le roc et d'une structure et d'une profondeur superbes, il devrait passer quelques années en cave, puis être consommé au cours de la décennie suivante ou plus. (Jeb Dunnuck, millésime 2010, 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 RVF :** 93/100
- **note Jeb Dunnuck :** 94/100
- **Cépage :** 80% grenache, 20% syrah, cuvée vieilles vignes.
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire brun rougeâtre sur plateau de galets roulés
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 28 hl/ha. Éraflé à 100 %, vinification traditionnelle dans des cuves bétons, remontage quotidien.
- **Elevage :** 12 mois dans des tonneaux de 450 litres
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé