

## LE SANG DES CAILLOUX, Vacqueyras "LE SANG BLANC" 2023 magnum

150cl magnum    Blanc    Rhône Sud    AOC Vacqueyras



## La note by Christian Walter **92-94/100**

Le Sang des Cailloux "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." (RVF)

Extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime **2022**. Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment. 2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la résilience et de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

Le Sang des Cailloux est noté 3\*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 1\*/3 à la Revue des Vins de France. 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)

Serge Férigoule rachète Le Sang des Cailloux en 1990, après avoir travaillé 10 ans avec l'ancien propriétaire. Les 17 hectares, en Appellations Vacqueyras, sont situés sur un plateau face aux Dentelles de Montmirail. Son fils, Frédéri, le rejoint en 2003. Ils décident de faire certifier en bio le domaine puis en biodynamie.

Avec son terroir argilo-calcaire, brun rougeâtre, et ses galets roulés, Le Sang des Cailloux produit essentiellement du rouge. Depuis 1990 Serge Férigoule arrête le désherbage chimique puis les produits

de synthèse.

Des vendanges manuelles, sans vraiment se soucier de la maturité physiologique (la complantation et la biodynamie ont, semble-t-il, rapproché les maturités alcooliques et physiologiques), mais en goûtant les baies, des cuves béton adaptées au parcellaire et dotées d'un groupe froid, un fonctionnement par gravité, un éraflage total, un remontage par jour en phase fermentaire, un délestage lors de la cuvaison, telles sont les principales actions menées par les vignerons.

## Le vin

Des fruits jaunes bien mûrs mais aussi plein de plantes méditerranéennes, genêt, ajonc, qui basculent sur le miel. La bouche est large et riche, d'une acidité basse, mais tous les beaux amers finaux lui donnent un bon relief. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

Une palette un peu engoncée par les sulfites au départ, mais le jus se montre bien mûr et la palette se livre à la fois sur la maturité et la droiture. La bouche est caractéristique d'un blanc du sud dans son opulence et sa richesse, sans présenter les inconvénients qui vont habituellement de pair. (RVF, millésime 2019, noté 92/100)

## 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
- **Cépage** : 25% grenache blanc, 15% roussane, 15% marsanne, 25% clairette, 15% bourboulenc, 5% viognier
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire brun rougeâtre sur plateau de galets roulés, lieu dit "Les Garrigues"
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Rendements 17 hl/ha, vendanges manuelles
- **Elevage** : Vinification et élevage dans des tonneaux de 450 litres, malo faite, élevage 12 mois

- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2033
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui