

LE CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape LES QUARTZ 2023

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

97/100

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

Le vin

Ce vin présente une couleur rouge brillant aux reflets carmin. Le nez est à la fois intense et élégant, duquel se dégage des notes complexes de fruits noirs, de violette, de grain de café et de sous-bois. En bouche, on découvre un bel équilibre entre sensation de fraîcheur, concentration et rondeur. On retrouve ici une grande complexité aromatique, marquée par des arômes fruités (cerise, groseille), de réglisse, de poivre blanc et de moka. Les tanins sont remarquablement souples, et la longueur en bouche promet de très longues années de garde.

Des notes de cerises noires confites, de garrigue grillée, épices et des notes de fleurs fraîchement coupées et de rose caractérisent le Châteauneuf-du-Pape Les Quartz 2023, élaboré à partir de 80 % de grenache et 20 % de syrah, issus de sols composés à 50 % de galets roulés et à 50 % de sable de Safre dans le lieu-dit Les Cassanets, entièrement égrappé et élevé à 80 % en demi-muids et à 20 % en fûts neutres. Il est moyennement corsé à corsé et élégant, avec des tanins ultra-fins, une bouche harmonieuse, complexe et élégante, et des tanins fins. Il est impeccablement élaboré, très net et pur, avec une belle longueur en bouche. Environ 1 083 caisses ont été produites, et il devrait bien évoluer au cours des 10 à 15 prochaines années. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 96/100)

Mulled black cherries, roasted garrigue, spice, and hints of fresh cut flowers and rose define the 2023 Châteauneuf Du Pape Les Quartz, which is based on 80% Grenache and 20% Syrah from 50% galets roulés and 50% sandy Safre soils in les Cassanets lieu-dit, fully destemmed and aged in 80% demi-muids and 20% neutral barrels. It's medium to full-bodied and elegant, with ultra-fine tannins, a seamless, layered, elegant mouthfeel, and fine tannins. It's impeccably made, very clean, and pure, with beautiful length on the finish. There are roughly 1,083 cases produced, and it should evolve nicely over the coming

10-15 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 96/100)

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 & Desseuve, 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 Jeb Dunnuck** : 96/100
- **Cépage** : 80% grenache, 20% syrah
- **Terroir** : Sols sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit "Les Cassanets".
- **Vignoble** : Faibles rendements 23 hl/hectare. Vieilles vignes de 70 années
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis fermentation naturelle en cuves tronconiques bois. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (38 jours).
- **Élevage** : 80 % en demi-muids pour le grenache et 20 % en barriques pour la syrah, pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2029 et 2044
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Velouté de carottes et châtaignes. Lapin aux pruneaux et gingembre. Carré de veau en croute thym et romarin. Gâteau poire/chocolat.
- **Coup de coeur** : Oui