

## LE CLOS DU CAILLOU, Côtes-du-Rhône BOUQUET DES GARRIGUES 2025

75 cl   Blanc   Rhône Sud   AOC Côtes-du-Rhône



### La note by Christian Walter

## 91-92/100

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, offrants 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), bourboulenc 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

Ce vin présente une robe claire et brillante aux reflets limpides. Le nez, expressif et séduisant, s'ouvre sur des notes fruitées de pamplemousse, d'ananas Victoria et de pêche de vigne. La bouche est élégante, salivante et complexe. Elle dévoile des arômes de citrus et de fleurs blanches, accompagnés d'une touche iodée apportant une belle minéralité. Cette cuvée se distingue par une grande précocité de récolte, offrant un profil résolument frais et des degrés légers. Le Bouquet des Garrigues blanc se dégustera aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un repas.

Le Côtes du Rhône Le Bouquet des Garrigues Blanc 2024 est un vin vif et finement équilibré, qui dévoile des arômes de fleurs d'agrumes, de pêche blanche, de peau de poire et de fenouil broyé, avec une subtile note saline. De corps moyen et tendu, il s'articule autour d'un cœur de fruit mûr mais discret, avec une acidité vive et une finale légèrement crayeuse qui lui confère de la netteté et de la persistance. C'est un vin blanc précis et sobre qui privilégie la clarté à la texture, et qui devrait se boire avec plaisir au cours des quatre à six prochaines années. (Guide Parker, millésime 2024, noté 91/100)

The 2024 Cotes du Rhone Le Bouquet des Garrigues Blanc is a lively and finely balanced Côtes du Rhône, delivering aromas of citrus blossom, white peach, pear skin and crushed fennel, with a subtle saline edge. Medium-bodied and tensile, it's built around a core of ripe yet restrained fruit, with bright acids and a gently chalky finish that lends cut and persistence. This is a precise, understated white that emphasizes clarity over texture, and it should drink well over the next four to six years. (Guide Parker, millésime 2024, noté 91/100)

## 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 guide Parker** : 91/100
- **Cépage** : 50% grenache blanc, 20% clairette, 15% viognier, 15% bourboulenc
- **Terroir** : Sols composés d'argile et de galets roulés, sur le lieu-dit "Le Coudoulet"
- **Vignoble** : Rendement 31 hl/ha
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.
- **Millésime** : 2025
- **Période de consommation** : à boire de 2026 à 2032
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 10 à 12°C
- **Accord mets-vins** : Poêlée de tellines. Fleurs de courgette farcies au saumon fumé. Taboulé libanais. Straciatella et huile d'olive. Carpaccio d'oranges au sirop de fraise