

LE CLOS DU CAILLOU, Côtes-du-Rhône blanc 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 (Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône)

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 & Desseauve, 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. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.
- **Millésime** : 2025
- **Période de consommation** : à boire entre 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. Stracciatella et huile d'olive. Carpaccio d'oranges au sirop de fraise