LE SANG DES CAILLOUX, Vacqueyras "LOPY" 2019 magnum

150cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Vacqueyras



La note by Christian Walter

94-95/100

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 maitriser 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

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.
- **Appellation principale :** AOC Vacqueyras
- **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 :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé