walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LE CLOS DU CAILLOU - LA RÉSERVE 2019 - Côtes-du-Rhône blanc

75 cl Blanc Rhône Sud AOC Côtes-du-Rhône



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

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

Le vin

Ce vin présente une jolie robe de couleur jaune Chartreuse aux reflets chrome. Le nez est discret et délicat, dominé par des parfums de fleurs blanches et de jonquilles, accompagnés par quelques notes de miel. La bouche est marquée par une belle tension et une belle salinité avec des notes légèrement vanillées qui donnent une jolie trame et une bonne longueur au vin. Belle sapidité et belle élégance, taillé pour la garde.

As always, the 2019 Côtes duComme toujours, le Côtes du Rhône La Réserve Blanc 2019 est basé sur 100% de Clairette Rose et a été élevé dans un mélange de demi-muids neufs et usagés. Il offre un style stratifié, mi-corsé à corsé, et juste un style incroyablement classe qui porte des notes de pêche blanche, de citron miellé, d'épices grillées et un baiser de minéralité. Avec une acidité magnifiquement intégrée, le caractère frais, pur et stratifié du millésime, et une excellente finale, c'est un sacré Côtes du Rhône Blanc à déguster dans les 2 à 4 ans à venir. En fait, il se conservera plus longtemps, si vous en avez envie. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 94/100)

Rhône La Reserve Blanc is based on 100% Clairette Rose and was brought up in a mix of new and used demi-muids. It offers a layered, medium to full-bodied, and just an incredibly classy style that carries notes of white peach, honeyed lemon, toasted spice, and a kiss of minerality. With beautifully integrated acidity, the fresh, pure, layered character of the vintage, and a great finish, this is one heck of a Côtes du Rhône Blanc to enjoy over the coming 2-4 years. It will actually keep longer, if you’re so inclined. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 94/100)

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 Rhônes 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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% clairette, vieilles vignes de 50 ans.
- **Terroir :** Sols composés de sables
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **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 cuve inox et en demi-muids.
- **Elevage :** En inox (50%) et en demi-muids neufs (50%) pendant 4 mois.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2028
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins :** Petits poulpes rôtis aux herbes. Queue de Lotte au beurre blanc. Gratin de blettes au chèvre. Lapin à la moutarde et au thym. Endives braisées et porc sauce champignon et noix. Pomme confite et caramel au beurre salé.