

LE CLOS DU CAILLOU, Châteauneuf-du-Pape LES QUARTZ 2019

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

98/100

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

Robe rouge-sang aux reflets mauves brillants. On distingue des notes de confitures à la fraise garriguette, gelée de myrtes sauvages mais aussi des notes de réglisse et de safran. La bouche présente une onctuosité et un volume important ainsi que des tanins soyeux. La bouche est intense sur des arômes de cerises noires, de sabayon de fruits rouges et de vanille, avec des notes de genièvre sauvage. Ce vin symbolise la générosité et la puissance des sols de galets roulés.

Moving to the tiny production 2019 Passons maintenant au Châteauneuf-du-Pape Les Quartz 2019, un vin produit en très petite quantité, composé principalement de grenache avec environ 25 % de syrah. Il présente un style riche, corsé, dense et presque fermé, s'accompagnant d'arômes et de saveurs puissants de fruits noirs, de poivre moulu et de violette. J'adore la pureté de son fruit, qui s'épanouit joliment avec le temps dans le verre, révélant davantage de profondeur en milieu de bouche ainsi que des tanins mûrs. C'est une bouteille de vin exceptionnelle, mais il faudra faire preuve de patience. Mettez ces bouteilles de côté pendant 4 à 5 ans et dégustez-les au cours des deux décennies suivantes. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97+/100)

Châteauneuf Du Pape Les Quartz, which is mostly Grenache with around 25% or so of Syrah, it has a rich, full-bodied, dense, and almost backward style to go with powerful black fruits, ground pepper, and violet aromas and flavors. I love its purity of fruit, and it builds nicely with time in the glass, showing more mid-palate depth as well as ripe tannins. It's a stunning bottle of wine, but patience will be required. Hide bottles for 4-5 years and enjoy over the following two decades. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97+/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** : 97+/100
- **Cépage** : 70% grenache, 30% syrah
- **Terroir** : Sols sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit "Les Cassanets".
- **Vignoble** : Faibles rendements 21 hl/hectare. Vieilles vignes de 58 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 par les levures indigènes. Pigeages et délestages 30 jours.
- **Élevage** : 90% en demi-muids (600L) âgés de 2 à 9 vins et 10% en amphore pour le Grenache et élevage de la Syrah en barrique, pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2035
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse
- **Accord mets-vins** : Salmis de pigeon. Bœuf Stroganoff. Côte de bœuf de Galice Txogitxu maturée 40 jours.
- **Coup de coeur** : Oui