

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

150 cl magnum

Rouge

Rhône Sud

AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

98/100

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

Le vin

Robe rouge-sang aux reflets mauves brillants. On distingue des notes de confitures à la fraise garriguettes, 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 & 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 Jeb Dunnuck** : 97+/100
- **Cépage** : 70% grenache, 30% syrah
- **Terroir** : Sols sablonneux, composés de galets roulés en surface, sur le lieu-dit "Les Cassanets".
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Viticulture** : Faibles rendements 21 hl/hectare. Vieilles vignes de 58 années
- **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 2026 et 2042
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Salmis de pigeon. Bœuf Stroganoff. Côte de bœuf de Galice Txogitxu maturée 40 jours.
- **Coup de coeur** : Oui