

LE CLOS DU CAILLOU - LA RÉSERVE 2023 - Châteauneuf-du-Pape

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter **98-99/100**

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

Le vin

Robe rouge grenat aux reflets noir brillant. Le nez est complexe et séduisant, présentant des arômes confiturés de fruits des bois (mûres, griottes, cassis), de garrigues, de cacao et de café. La bouche est puissante, fraîche, et d'une grande élégance. On distingue des notes de fruits noirs, de Zan, de fève de Tonka et de poivre blanc. C'est un Châteauneuf-du-Pape équilibré, pur, et d'une souplesse remarquable. La finale nous laisse sur une grande intensité, et présage un très grand potentiel de garde.

Issu de vignes plantées sur des sols sableux, le Châteauneuf-du-Pape La Réserve 2023 est un mariage saisissant d'élégance et de puissance. S'épanouissant dans le verre avec des arômes de cerises, de baies sauvages, de pivoines, de fraises écrasées et d'épices exotiques, il est moyennement corsé à corsé, rond et juteux, avec un cœur fruité enveloppant, des tanins veloutés et une finale longue, vive et délicate. Assemblage de 60 % de Grenache Noir et 40 % de Mourvèdre, élevé pendant 14 mois dans un mélange de fûts usagés (40 %) et de grands foudres, ce n'est pas le vin le plus extraverti de la gamme, mais c'est sans aucun doute un vin destiné à la cave. (Guide Parker, millésime 2023, noté 97/100)

Crafted from vines rooted in sandy soils, the 2023 Châteauneuf-du-Pape La Réserve is a compelling marriage of elegance and power. Unwinding in the glass with aromas of cherries, wild berries, peonies, crushed strawberries and exotic spices, it is medium- to full-bodied, round and juicy, with an enveloping core of fruit, velvety tannins and a long, lively and delicate finish. A blend of 60% Grenache Noir and 40% Mourvèdre, matured for 14 months in a mix of used barrels (40%) and large foudres, this is not the most extroverted wine in the range, but it is undoubtedly one destined for the cellar. (Guide Parker, millésime

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** : 97/100
- **Cépage** : 60% grenache (75 ans), 40% mourvèdre
- **Terroir** : Sols composés de sables, sur les lieuxdits "La Guigasse" et "Pignan", conférant au vin finesse et fraîcheur.
- **Vignoble** : Faibles rendements 21 hl/ha. Vieilles vignes de 75 années
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Vinification** : Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave. Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuve tronconique bois. Fermentation alcoolique par les levures indigènes.
- **Elevage** : Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (49 jours). Elevage 85% en demi-muids et 15% en barriques, pendant 14 mois.
- **Millésime** : 2023
- **Consommation** : à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Poitrine d'agneau aux herbes de Provence. Fricassé d'épeautre aux girolles. Pluma de porc ibérique. Brillat Savarin truffé. Opéra, biscuit Joconde, crème au beurre café et ganache.