Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



LE BOSQUET DES GARRIGUES 2024

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre

Dans les années 1930, le propriétaire a fermé sa porte aux inspecteurs venus délimiter Châteauneuf-du-Pape. Résultat : un vin né à la frontière de l'appellation mythique, avec son âme et ses galets, mais sous l'étiquette Côtes du Rhône. On approche le nez du verre et la Provence monte d'un coup : fraise des bois bien mûre, myrtille, zeste d'orange. Puis le poivre de Sichuan, la réglisse, une touche de vanille. Le thym et la gentiane ferment la marche, comme une promenade dans la garrigue en fin d'après-midi, quand la terre rend la chaleur du jour. En bouche, le fruit est généreux, mené par la fraise des bois, tenu par des épices bien fondues. Les tanins glissent comme un tissu de soie sous les doigts. Concentré sans jamais peser, sérieux sans jamais se prendre au sérieux. Un Côtes du Rhône qui a la carrure d'un grand. La meilleure affaire du Rhône sud

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée et biodynamie non certifiée

Contenance

75cl + 150cl

Conditionnement

Carton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Cépage

70 % Grenache

15 % Syrah - Mourvèdre

15 % Carignan - Counoise

Rendement

23 hl/ha

Nature du sol

Sols sablonneux

Vinification

Levures indigènes, 20% de grappes entières, 80 % à partir de raisins éraflés, vinifiés en cuves béton avec remontages et délestages (27 jours), afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver la pureté du fruit. Les fermentations sont conduites température maîtrisée pour respecter l'intégrité aromatique du raisin. Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique, technique caractéristique qui apporte une dimension plus fraîche et fruitée.

Elevage

En cuves tronconiques bois, et en foudres pendant 14 mois.

Maturité

A déguster de nos jours à 2033

Accord mets/vin

Un carré d'agneau aux herbes, un tajine aux pruneaux, une joue de bœuf mijotée façon carbonade. Il se régale aussi d'une côte de porc grillée ou d'un suprême de volaille aux tomates confites et olives noires.

Service

Déguster à 15-16°C

Degré alcoolique

14% vol

Bouchage

Liège

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES QUARTZ 2024

Le nez a quelque chose d'envoûtant : mûre sauvage, myrtille, cerise burlat, puis le sous-bois et la garrigue chauffée par le soleil. Une touche florale, quelques épices. L'attaque est fraîche, tendue, et laisse place à une matière dense, bien bâtie. Les tanins sont fins, parfaitement fondus. Une trame saline traverse la bouche et lui donne de l'élan. La finale s'étire sur la réglisse, le zan, les épices douces. Le millésime 2024 a donné peu de raisins, mais des vins d'une belle fraîcheur, que le domaine compare volontiers aux grandes années 90. Profondeur et élégance, sans lourdeur. Un vin de caractère qui gagnera encore à patienter quelques années en cave.

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée et biodynamie non certifiée

Contenance

75cl

Conditionnement

Carton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Cépage

80% Grenache

20% Syrah

Rendement

20 hl/ha

Nature du sol

Sols argileux composés de galets roulés

(Lieu-dit : Le Coudoulet)

Vinification

Éraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la

macération du raisin (35 jours).

Elevage

12 mois en foudre et en vieilles barriques

Maturité

2026-2037

Accord mets/vin

Magret de canard aux airelles, côte de veau, grillades en tout genre

Service

Déguster à 15-16°C

Degré alcoolique

14.50% vol

Bouchage

Liège

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES SAFRES 2024

Le nez éclate dès l'ouverture : myrtille, griotte et mûre sauvage compotées, puis une touche de pivoine et de lavande qui rappelle les champs de Provence en juin. La bouche a une densité remarquable, et pourtant tout glisse. Les tanins ont le toucher d'un satin qu'on fait courir entre les doigts. Fruits noirs, liqueur de prune, badiane, cannelle. La finale s'étire, longue, persistante, sans jamais s'alourdir. 2024 est un millésime de faibles volumes, que le domaine rapproche de la fraîcheur et de la garde des grandes années 90. Ici, la puissance de Châteauneuf se fait élégance. Un vin à ouvrir dans quelques années, ou à carafer longuement si l'impatience l'emporte.

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée et biodynamie non certifiée

Contenance

75cl + 150cl

Conditionnement

Carton

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cépage

90 % Grenache 10 % Mourvèdre

Rendement

25 hl/ha

Nature du sol

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.

Vinification

Éraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la

macération du raisin (38 jours).

Elevage

14 mois en foudre de 25 ans

Maturité

2027-2040

Accord mets/vin

Carré d'agneau en croûte de thym

Service

Déguster à 17°C

Degré alcoolique

14.50% vol

Bouchage

Liège

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



LE BOSQUET DES GARRIGUES 2024

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre

Dans les années 1930, le propriétaire a fermé sa porte aux inspecteurs venus délimiter Châteauneuf-du-Pape. Résultat : un vin né à la frontière de l'appellation mythique, avec son âme et ses galets, mais sous l'étiquette Côtes du Rhône. On approche le nez du verre et la Provence monte d'un coup : fraise des bois bien mûre, myrtille, zeste d'orange. Puis le poivre de Sichuan, la réglisse, une touche de vanille. Le thym et la gentiane ferment la marche, comme une promenade dans la garrigue en fin d'après-midi, quand la terre rend la chaleur du jour. En bouche, le fruit est généreux, mené par la fraise des bois, tenu par des épices bien fondues. Les tanins glissent comme un tissu de soie sous les doigts. Concentré sans jamais peser, sérieux sans jamais se prendre au sérieux. Un Côtes du Rhône qui a la carrure d'un grand. La meilleure affaire du Rhône sud

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée et biodynamie non certifiée

Contenance

75cl + 150cl

Conditionnement

Carton

Appellation

Côtes-du-Rhône AOC

Cépage

70 % Grenache

15 % Syrah - Mourvèdre

15 % Carignan - Counoise

Rendement

23 hl/ha

Nature du sol

Sols sablonneux

Vinification

Levures indigènes, 20% de grappes entières, 80 % à partir de raisins éraflés, vinifiés en cuves béton avec remontages et délestages (27 jours), afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver la pureté du fruit. Les fermentations sont conduites température maîtrisée pour respecter l'intégrité aromatique du raisin. Les 20 % restants sont vinifiés en macération carbonique, technique caractéristique qui apporte une dimension plus fraîche et fruitée.

Elevage

En cuves tronconiques bois, et en foudres pendant 14 mois.

Maturité

A déguster de nos jours à 2033

Accord mets/vin

Un carré d'agneau aux herbes, un tajine aux pruneaux, une joue de bœuf mijotée façon carbonade. Il se régale aussi d'une côte de porc grillée ou d'un suprême de volaille aux tomates confites et olives noires.

Service

Déguster à 15-16°C

Degré alcoolique

14% vol

Bouchage

Liège

Le Clos du Caillou

Rhône & Châteauneuf-du-Pape noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES SAFRES 2024

Le nez éclate dès l'ouverture : myrtille, griotte et mûre sauvage compotées, puis une touche de pivoine et de lavande qui rappelle les champs de Provence en juin. La bouche a une densité remarquable, et pourtant tout glisse. Les tanins ont le toucher d'un satin qu'on fait courir entre les doigts. Fruits noirs, liqueur de prune, badiane, cannelle. La finale s'étire, longue, persistante, sans jamais s'alourdir. 2024 est un millésime de faibles volumes, que le domaine rapproche de la fraîcheur et de la garde des grandes années 90. Ici, la puissance de Châteauneuf se fait élégance. Un vin à ouvrir dans quelques années, ou à carafer longuement si l'impatience l'emporte.

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée et biodynamie non certifiée

Contenance

75cl + 150cl

Conditionnement

Carton

Appellation

Châteauneuf-du-Pape AOC

Cépage

90 % Grenache 10 % Mourvèdre

Rendement

25 hl/ha

Nature du sol

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.

Vinification

Éraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la

macération du raisin (38 jours).

Elevage

14 mois en foudre de 25 ans

Maturité

2027-2040

Accord mets/vin

Carré d'agneau en croûte de thym

Service

Déguster à 17°C

Degré alcoolique

14.50% vol

Bouchage

Liège