Le Clos du Caillou - Côtes-du-Rhône Les Quartz 2024 - 2024 - rouge

La cuvée Les Quartz est née en 2004 de la volonté du Clos du Caillou de révéler tout le potentiel d'un terroir exceptionnel situé sur le lieu-dit « Le Caillou », au cœur même de la propriété historique, qui, bien que non classée au moment de la création de l'appellation, compte parmi les terroirs les plus qualitatifs de Châteauneuf.

Cette parcelle enclavée bénéficie en effet de sols sableux recouverts de galets roulés qui donnent naissance à des vins d'une profondeur et d'une élégance peu communes. L'assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %), issu de vignes âgées d'environ 50 ans, est récolté manuellement puis vinifié avec les levures indigènes avant un élevage de 14 mois en foudres, demi-muids et vieilles barriques.

Le millésime 2024 s'est révélé particulièrement exigeant au vignoble. Après un hiver et un printemps marqués par des pluies régulières, les équipes ont dû redoubler d'attention face à la pression sanitaire. L'été, plus tempéré qu'à l'accoutumée, a favorisé une maturation lente et régulière des raisins. Malgré des rendements plus faibles, les vins affichent de très beaux équilibres, des degrés modérés et des tanins soyeux. La preuve avec ce magnifique parcellaire Les Quartz, il donne naissance à un vin alliant fraîcheur et profondeur, dans un style qui rappelle les grands millésimes rhodaniens des années 1990.

La belle robe de ce Côtes du Rhône attire le regard. Quelques reflets violacés apparaissent dans le verre, complétés par des nuances rubis particulièrement brillantes. Le premier nez évoque instantanément l'esprit de la Vallée du Rhône méridionale. Sans jamais se montrer démonstratif, le vin dévoile une superbe qualité de fruit, articulée autour de la mûre, de la cerise griotte et de la fraise fraîchement cueillie. Quelques notes subtiles de pétales de rose, de lilas et de fleur d'oranger apportent délicatesse et complexité à l'ensemble. Après quelques tours de verre, l'aromatique gagne en relief et s'oriente vers un registre plus frais. Des notes de fenouil, d'aneth et de peau d'orange viennent tendre l'ensemble et lui apporter beaucoup de dynamisme. L'ensemble compose un bouquet sensuel mais parfaitement équilibré, qui invite à la dégustation et laisse déjà entrevoir un très beau potentiel d'évolution.

Ce Côtes-du-Rhône s'inscrit parfaitement dans le style du domaine comme

dans celui du millésime.

L'attaque est souple, laissant le vin s'exprimer avec naturel. Les petits fruits rouges acidulés dominent les premiers instants, accompagnés d'une sensation de jus de raisin frais qui confère à l'ensemble un caractère à la fois juvénile et gourmand.

Portée par une belle fraîcheur, la matière gagne progressivement en ampleur. On retrouve cette générosité caractéristique des grands vins du Sud à travers une texture charmeuse et enveloppante, sans jamais que l'alcool ne prenne le dessus. L'équilibre est remarquable. De beaux amers aux accents subtilement réglissés viennent stimuler la salivation et apportent beaucoup d'énergie à la dégustation. Ils accompagnent une trame tannique discrète mais parfaitement dessinée, laissant en fin de bouche une sensation de tanins poudrés particulièrement agréable.

Ce Côtes du Rhône évolue clairement dans une catégorie très supérieure à son rang. Derrière le vrai plaisir immédiat qu'il nous apporte se devine déjà une profondeur qui lui permettra, à l'image de nombreux crus qui l'entourent, de gagner encore en complexité après quelques années de garde.

La cuvée Les Quartz appelle une cuisine provençale généreuse et parfumée. Une daube provençale aux olives noires soulignera ses tanins poudrés. Plus estival, un tian d'aubergines, tomates et fenouil accompagnant quelques brochettes marinées fera un repas régional parfaitement adapté. Enfin, des petits farcis niçois longuement mijotés offriront un accord tout en gourmandise.

Copyright 2026 - Terres de rouges by Trésors des vignes - Tous droits réservés

Vins disponibles à partir du 24/07/2026

Le Clos du Caillou - Côtes-du-Rhône Les Quartz 2024 - 2024 - rouge

Dégustation et accords

Robe : Reflets violacés et nuances rubis brillantes.

Nez : Mûre, cerise griotte, fraise fraîche. Pétales de rose, lilas, fleur d'oranger. Fenouil, aneth, peau d'orange. Bouquet sensuel, frais et équilibré.

Bouche : Souple, fruits rouges acidulés, jus de raisin frais. Texture charmeuse, généreuse, alcool maîtrisé. Amers réglissés, salivants. Tanins poudrés, trame discrète et précise. Finale fraîche et profonde.

Accords mets-vins : Daube provençale aux olives noires, tian d'aubergines tomates fenouil avec brochettes marinées, petits farcis niçois.

Conseils de service

À consommer :
2026 - 2036

Température de service : 18°C

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes-du-Rhône

Cépage : Grenache (80%), Syrah (20%)

Culture : Bio