Rhône méridional : Le Clos du Caillou – Du mauvais côté de la ligne

 By Yohan Castaing ; 24 Sept, 2026



Le Clos du Caillou occupe un coin boisé de Courthézon, à la lisière orientale de Châteauneuf-du-Pape, et y a bâti, sans tapage, une réputation de constance qui récompense l'attention. Le style va à l'encontre de la réputation de l'appellation pour sa puissance à l'état brut : ce sont des rouges de fraîcheur et de transparence, soyeux et sapides dans leur jeunesse, qui ne gagnent en structure et en accroche qu'avec l'âge. Ce style n'est d'ailleurs pas resté immobile — les millésimes plus anciens sont plus denses, plus mûrs et plus ouvertement structurés que les vins plus frais et plus précisément dessinés que le domaine élabore depuis qu'il a commencé à vendanger plus tôt, il y a un peu plus d'une décennie. Je suis ces vins depuis quelque temps, et une verticale récente des trois rouges a confirmé à la fois leur constance et le chemin parcouru par le domaine — un parcours que les anciennes bouteilles montrent plus clairement que ne pourrait le laisser penser le poli des cuvées actuelles.

Ce qui distingue le domaine commence, comme c'est si souvent le cas dans ce coin de France, dans le sol. Les vignobles reposent sur une mosaïque de terroirs : du sable profond dans un secteur, un pavement de galets roulés — *galets roulés* — dans un autre, les plus vieilles vignes ayant été plantées il y a près d'un siècle. Le domaine tire son nom de la pierre, *le caillou*. La famille met en bouteille chacun de ces terroirs selon ses propres termes plutôt que de les assembler dans un seul vin de domaine. Les trois cuvées que j'ai dégustées lors de cette verticale — Les Safres, Les Quartz et La Réserve — sont chacune une fenêtre ouverte sur une parcelle différente de ce sol. La manière dont chaque millésime s'est comporté est relatée dans les notes de dégustation qui accompagnent ce rapport ; ce que je veux faire ici, c'est présenter le domaine, ses sols et sa méthode.



Cette méthode s'écarte de la géométrie dominante de l'appellation. Châteauneuf-du-Pape a acquis sa renommée mondiale sur l'amplitude et la générosité — sur la chaleur, le fruit mûr et la masse texturale que le grand Grenache tire ici du soleil comme presque nulle part ailleurs — et nombre des vins les plus célébrés de la région se dressent comme des monuments précisément à ces vertus. Clos du Caillou poursuit, depuis trois décennies, quelque chose de discrètement différent : un mouvement vers la fraîcheur, vers la transparence, vers une clarté de l'expression du terroir qui distingue légèrement ses vins de ceux de ses voisins. Le vin se préoccupe moins de l'impact immédiat que du détail, moins de la première impression que de la manière dont il se déploie au cours d'une soirée et sur une décennie. C'est, à mes yeux, la chose la plus distinctive du domaine.

Les origines de la propriété remontent à la fin du XIXe siècle, lorsqu'un ingénieur nommé Élie Dussaud, venu construire un réservoir pour la commune de Courthézon, se fit construire une cave sur le site ; pendant de nombreuses années par la suite, celui-ci servit principalement de réserve de chasse. Paul Pouizin acheta la propriété en 1956 afin d'y installer son fils, Claude, et ne trouva guère plus que quelques vignes, une étendue boisée et une vieille ferme. Claude défricha à la main les broussailles et la garrigue et développa le vignoble. Les premiers vins mis en bouteille au domaine apparurent en 1970 et, pendant plus de deux décennies supplémentaires, l'essentiel de la récolte fut vendu à des négociants. Le tournant décisif intervint en 1995, lorsque Claude Pouizin posa la question à ses trois filles : l'une d'elles reprendrait le domaine, ou il le vendrait. Sylvie avait suivi son mari, Jean-Denis Vacheron, dans la Loire, où sa famille dirige le Domaine Vacheron à Sancerre ; le couple descendit dans le Sud pour relever le défi. Jean-Denis dirigeait le vignoble et la vinification, Sylvie travaillait avec lui au fil des saisons, et ensemble ils construisirent le réseau commercial qui faisait défaut au domaine. En six ans, ils portèrent le clos au premier rang de l'appellation. Puis Jean-Denis Vacheron mourut dans un accident de la route en 2002.

Sylvie fut près de tout abandonner, et elle attribue à ses beaux-parents ainsi qu'aux vignerons de Châteauneuf-du-Pape le mérite de l'avoir convaincue de continuer. Bruno Gaspard se présenta peu après au domaine et proposa de prendre en charge la gestion du vignoble et de la cave ; il occupe toujours ce poste. Le domaine est conduit en biodynamie depuis 2007 et a obtenu la certification biologique en 2010 ; il travaille désormais à l'obtention de la certification biodynamique auprès de Biodyvin. Les enfants de Sylvie travaillent aujourd'hui à ses côtés — Marilou, qui a suivi une formation dans une école de commerce à Lille et garde un œil sur les vinifications, et son frère cadet, Axel, qui a étudié la viticulture en Suisse et dirige le vignoble et les vinifications avec Bruno Gaspard — représentant la quatrième génération sur la propriété depuis l'achat par leur arrière-grand-père.



De gauche à droite : Bruno Gaspard, Antoine Robert, Marilou Vacheron et Axel Vacheron

Le domaine couvre 53 hectares, dont neuf classés en Châteauneuf-du-Pape et 44 en Côtes du Rhône — une désignation qui, dans ce cas, dissimule un terroir souvent impossible à distinguer de celui de ses voisins bénéficiant de l'appellation, à quelques rangs de là, et dont le domaine tire des Côtes du Rhône d'un sérieux inhabituel. Les vignes ont en moyenne entre 50 et 80 ans, entourées par les quatre kilomètres de mur qui enserrent le clos et donnent au domaine l'autre moitié de son nom. Des vignes de cet âge constituent une forme d'assurance dans un climat qui se réchauffe : leurs racines profondes traversent le stress hydrique des années chaudes et sèches et conservent un équilibre que les plantations plus jeunes ont tendance à abandonner. Le fait qu'une aussi belle étendue de terre porte malgré tout l'appellation plus modeste remonte à la délimitation des années 1930 : en 1936, lorsque les experts établirent l'appellation, le propriétaire de l'époque leur refusa l'accès, et les vignes à l'intérieur du domaine n'entrèrent donc jamais dans les limites de l'appellation. Le clos est depuis resté une enclave au sein de Châteauneuf-du-Pape, ses parcelles étant cultivées en Côtes du Rhône sur des sables et des *galets roulés* identiques à ceux du terrain situé à l'extérieur des murs.

La famille cultive l'ensemble du domaine en biodynamie depuis 2007, une approche qu'elle considère moins comme une posture marketing que comme la condition préalable à la fraîcheur qu'exige son style. Dans le vignoble, le travail reste patient et largement manuel : ils sèment des couverts végétaux et travaillent le sol superficiellement plutôt que de pulvériser des herbicides, ajustent leurs traitements au calendrier biodynamique et vendangent à la main, triant les raisins dans les rangs puis une nouvelle fois à l'arrivée en cave. En cave, l'approche reste pragmatique plutôt que doctrinaire. L'équipe maintient la méthode générale — levures indigènes, cuves en béton choisies pour leur inertie thermique et leur neutralité, élevage sous bois mesuré — mais adapte l'extraction au millésime et au caractère de chaque parcelle, toujours avec un souci de précision aromatique. Les raisins sont entièrement égrappés. Les macérations durent de 30 à 50 jours, selon le millésime et la cuvée, extrayant des tanins capables d'évoluer pendant des décennies mais s'arrêtant bien avant l'extraction éprouvante vers laquelle le Grenache mûr tend si facilement, et l'équipe termine l'élevage dans une combinaison de grands foudres et de demi-muids de 600 litres, en utilisant parcimonieusement le bois neuf et sans jamais le laisser dominer le fruit. C'est cette large constance qui rend une verticale des trois rouges si instructive : maintenir la méthode constante, et ce qui varie entre les verres se réduit presque à l'essentiel — le sol, le cépage et l'année.



(Photo courtesy of Clos du Caillou)

Sur cette base, le domaine construit sa hiérarchie — non pas tant une échelle de prestige que trois lectures de son sol, chacune façonnée par le terroir et l'âge des vignes et traduite, par l'intermédiaire d'un cépage dominant différent, en une expression différente de la même appellation. La logique est d'abord géologique avant d'être autre chose, et la famille s'y est tenue avec une discipline inhabituelle : plutôt que d'assembler les parcelles pour flatter une signature unique du domaine, elle laisse chaque terroir s'exprimer dans sa propre grammaire, et les trois vins divergent ainsi par leur caractère plutôt que simplement par leur degré.

Les Safres tire son nom des sables eux-mêmes. Ses raisins proviennent du lieu-dit Les Bédines, où le sable affleure au-dessus d'un sous-sol de *safres*, un conglomérat sableux. Le sol se draine librement et se réchauffe doucement, donnant au fruit une légèreté tendue des tanins et une impression d'élégance, d'éclat et de délicatesse. L'assemblage repose sur du Grenache de vieilles vignes, que le domaine cofermente avec son Mourvèdre ; ici, la cave intervient le moins possible, recherchant la transparence plutôt que la puissance et laissant le sable s'exprimer avec aussi peu d'interférence que possible. Des trois, c'est la cuvée qui se livre le plus facilement dans sa jeunesse et celle dont l'équilibre soyeux distingue le plus clairement la sensibilité du domaine de la norme régionale.

Les Quartz change complètement de registre géologique. Ses raisins proviennent du *lieu-dit* Les Cassanets, un terroir *caillouteux* de *galets roulés* sur un sous-sol de *safres*, où les gros galets de quartzite que l'ancien Rhône a dispersés en surface emmagasinent la chaleur du jour, ralentissent la maturation et impriment au vin une structure et une densité que les sables plus légers ne produisent jamais. L'assemblage est composé de quatre cinquièmes de Grenache Noir pour un cinquième de Syrah ; comme la Syrah mûrit tôt, récoltée dans les premiers jours de septembre, et le Grenache seulement à la fin du mois, le domaine les fait fermenter séparément plutôt qu'ensemble. La cuvée a changé de caractère au fil des années — alors que les anciens Quartz étaient plus mûrs et plus exubérants, les vins récents sont plus frais et plus incisifs. Là où Safres mise sur la souplesse, Quartz mise sur la structure, sur une trame plus ferme et plus ciselée.



La Réserve se situe au sommet. Elle provient des vieux Grenaches de Guigasse et du Mourvèdre de Pignan, sur des sables profonds parcourus de sources et ombragés par des arbres — des caractéristiques qui ralentissent la maturation et tempèrent le soleil, de sorte que même le

Mourvèdre arrive sans son habituelle accroche tannique. Ces sables chevauchent la limite de 1936, et le domaine en tire une Réserve dans les deux appellations, en Côtes du Rhône comme en Châteauneuf-du-Pape. Le Grenache mûrit tardivement ici, en même temps que le Mourvèdre, de sorte que les deux sont mis ensemble en cuve ; l'assemblage est d'environ 60 % de Grenache pour 40 % de Mourvèdre, dont un dixième est élevé en amphore depuis 2016, et la macération, qui s'étendait autrefois vers 50 jours, dure désormais plutôt 30 à 35 jours. Le vin reste pâle dans le verre — une puissance contenue, presque éthérée, avec une délicatesse saline qui peut devenir légèrement proche du Pinot — et il vieillit selon une trajectoire qui lui est propre, une singularité au sein de la gamme. Le domaine ne le met en bouteille que lors des millésimes qu'il juge dignes de lui, incorporant le fruit aux autres vins lorsque l'année n'est pas à la hauteur, une discipline qui fait de l'existence du vin dans un millésime donné une information qui mérite d'être lue.

Cette présence de part et d'autre de la limite de l'appellation n'est pas propre à la Réserve. À l'intérieur du clos muré se trouve une parcelle de *galets roulés* sur un sous-sol sableux qui, par le même caprice de la limite, porte l'étiquette Côtes du Rhône alors qu'elle est enclavée dans Châteauneuf-du-Pape — et le domaine en fait un Côtes du Rhône Les Quartz, presque le jumeau de son homonyme de Châteauneuf situé quelques rangs plus loin, aux Cassanets. Les vignes ont un demi-siècle et plus ; l'assemblage est composé de quatre cinquièmes de Grenache Noir pour un cinquième de Syrah — ou, plus exactement, de Serine, l'ancienne sélection à petites baies qui représente pratiquement l'ensemble des plantations du domaine — un équilibre auquel le domaine s'est arrêté en 2004. L'équipe égrappe entièrement les raisins, les fait fermenter en béton avec des levures indigènes et élève le vin pendant environ 14 mois, le Grenache en foudre et en demi-muid et la Syrah dans d'anciennes barriques. À tous égards sauf celui de l'appellation, c'est du vin de Châteauneuf ; seule la limite, et non le sol, le maintient dans l'appellation plus modeste.



Domaine de Panisse est à part. La famille a acquis la propriété voisine en 2020 — un seul îlot contigu d'environ 6,5 hectares au lieu-dit La Janasse, entièrement classé en Châteauneuf-du-Pape et planté de vignes d'environ 60 ans. Elle l'a intégré avec prudence, préservant le caractère du site tout en mettant progressivement la culture en conformité avec la sienne. La cave le traite également

différemment : là où Clos du Caillou égrappe entièrement, Panisse fermente avec environ 20 % de grappes entières, une utilisation mesurée des rafles qui apporte complexité et définition sans basculer dans l'herbacé.

Dégustés sur plusieurs millésimes, les trois rouges évoluent de la même manière dans le temps : soyeux et veloutés dans leur jeunesse, ils gagnent en structure et en accroche avec l'âge — bien que la comparaison comporte une réserve, puisque les anciennes bouteilles provenaient d'un régime de fruits plus mûrs et d'une extraction plus ferme que ce que le domaine privilégie aujourd'hui. Un changement des dates de vendange autour de 2012 à 2014 marque le tournant ; à partir de ces millésimes, les tanins deviennent plus souples et plus veloutés et les vins gagnent en fraîcheur. Le climat établit lui aussi l'équilibre : dans les années les plus chaudes et les plus solaires, le Grenache peut devenir presque écrasant, tandis que dans les années plus fraîches, la Syrah et le Mourvèdre ont davantage leur mot à dire. Ce que chaque millésime a fait de tout cela appartient aux notes qui suivent.



(Photo courtesy of Clos du Caillou)

L’identité du Clos du Caillou, comme celle de tout domaine qui mérite ce mot, est la somme de détails accumulés plutôt que le produit d’une décision unique : la constance de la vinification, les longues macérations sur levures indigènes qui construisent la structure qu’une cave moins exigeante demanderait au bois neuf, la culture biodynamique qui maintient une fraîcheur tendue même dans les années les plus mûres, le refus d’extraire au-delà de ce que le millésime offre, l’usage patient du foudre et du demi-muid qui encadrent le fruit sans jamais le vernir, et, sous tout cela, les trois terroirs — *galets*, *safres* et les sables profonds des plus vieilles vignes — que la méthode a pour fonction de rendre lisibles. Aucun de ces éléments ne décide à lui seul de la question ; tous sont importants dans leur combinaison, et c’est la combinaison, plutôt qu’un geste particulier, qui explique la cohérence de la gamme. Une verticale confirme ce que les bouteilles individuelles ne peuvent que suggérer : le domaine travaille à partir d’une grammaire cohérente à travers ses cuvées et stable au fil des années, et que les différences que l’on trouve dans les verres tiennent au sol et au millésime, lus par une seule main inflexible.

Le domaine, malgré sa fidélité à la méthode, ne reste pas immobile. Cette année, en 2026, il expérimente un Châteauneuf-du-Pape blanc, élevé avec 20 % de bois neuf provenant de la tonnellerie Chassin — une expérience prudente de la part d’un domaine qui ne change que lorsqu’il a une raison de le faire.

Ce que le Clos du Caillou demande finalement, c’est ce que demandent ses voisins les plus sérieux et que l’appellation dans son ensemble récompense trop rarement — de la patience, et la volonté de lire le terroir sur une longue durée plutôt que de demander à un vin de flatter dès sa mise sur le marché. Cela en fait un domaine exigeant, et pas un domaine que l’on puisse recommander indistinctement : les vins donnent peu immédiatement, les anciens millésimes peuvent sembler lourds, et le style plus frais des vins récents doit encore prouver qu’il vieillit avec autant de grâce que les vins plus denses qu’il a remplacés. Ce qui plaide en sa faveur, c’est la constance de sa méthode et la clarté de son intention — une cohérence que la verticale rend évidente à travers les cuvées et les années. Dans une appellation qui valorise trop souvent la puissance comme une fin en soi, le pari sur la retenue et la durée est un pari sérieux, et au vu de ces vins, il porte, pour l’essentiel, ses fruits.

29 Vins dégustés et notés

- **Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape La Réserve**



2018 RP 98+

2020 RP 98

2010 RP 98

2004 RP 97

2016 RP 97

2014 RP 97

1998 RP 94

- **Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape Les Quartz**



2018 RP 97+

2010 RP 97

2020 RP 96

2016 RP 96

2006 RP 95

2012 RP 95

2014 RP 94

- **Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape Les Safres**



2006 RP 95

2012 RP 95

2018 RP 95

2020 RP 94+

2010 RP 94

2014 RP 94

2016 RP 94

- **Le Clos du Caillou Cotes du Rhone Les Quartz**



2010 RP 95

2018 RP 94

2020 RP 93

2006 RP 93

2014 RP 93

2012 RP 92

2016 RP 91