

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2007



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2007
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
RVF: 18,5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

18,5/20 RVF. Sorti des caves du domaine en mai 2024. Millésime d'anthologie à Châteauneuf-du-Pape, 2007 a été particulièrement soigné par la famille Sabon. Le Clos du Mont-Olivet est un des plus réussis du millésime. "A déguster avant 2027" (Dunnuck/Parker)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2007 :

La Revue du Vin de France (n°623, juillet-aout 2018) : 18,5/20. *Nez somptueux : thym, garrigues et petits fruits rouges. La bouche magnifique est signée par le caractère sucré du millésime. Plein et nuancé, il se libère. Il a encore plusieurs décennies de garde devant lui.*

Robert Parker Wine's Advocate (Jeb Dunnuck, Fevr 2017) : 92/100. *The 2007 Chateauneuf du Pape (80% Grenache and the balance Syrah and Mourvèdre) sports a killer bouquet of garrigue, kirsch, black currants and leather to go with a medium to full-bodied, concentrated, elegant and structured vibe on the palate. One of those wines that just screams "Southern Rhone!" it's still relatively youthful (I'd happily drink bottles today) and will hold nicely for another decade and then have a gradual decline after that. Drink date 2012-2032*

Robert Parker Wine's Advocate (Jeb Dunnuck, août 2014) : 93/100. *The 2007 Chateauneuf du Pape continues to drink beautifully, and has never really shut down since release. Exhibiting loads of lavender, sweet black raspberry, cassis, licorice and garrigue-styled aromas and flavors, it shows the sweetly fruited, voluptuous 2007 style (Thierry's father claimed that he'd never seen a vintage like this). This full-bodied, concentrated and layered Chateauneuf will drink nicely through 2027.*

I'm not sure if this estate produces one of the longest-lived Chateauneuf du Papes out there, or if it just seems that way due to the fact that they have such a fantastic library of old wines and I'm able to taste more of them! Nevertheless, Clos du Mont Olivet, which is now run by Thierry Sabon, is a brilliant estate that fashions traditional, age-worthy Chateauneuf du Papes that have incredibly broad drink windows.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime : un été très sec sans être très chaud, sensiblement plus venté que la normale et des conditions climatiques idéales durant les vendanges ont permis d'optimiser les dates de récolte et d'obtenir des raisins très sains et colorés.

Terroir : les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin , Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines, Le Bois de la Ville, Cansaud, Les Gallimardes et Les Serres. Ils s'étendent du nord au Sud de l'Appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, sables et grès mollassiques.

Assemblage : 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir.

Vinification : les cuves sont remplies par gravité avec une éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Les jus de goutte et de presse sont élévés séparément, principalement en cuves bétons où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres.

Production : 58 000 bouteilles

Degré : 15 %

Température de service : 15 °c

Potentiel de garde : 15-20 ans