Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Le Clos" rouge 2012

Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)
Millésime: 2012
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 97/100

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DES FEES

Commentaires sur ce **Clos des Fées "Le Clos" rouge 2012 :**

Guide Bettane et Desseauve 2016: "*Plus sauvage que son aîné, il offre un fruité rehaussé, avec des notes de prune fraîche. L'attaque est plus suave, la générosité sudiste du fruit renvoie l'élevage au second plan, même s'il est toujours là pour structurer l'ensemble. Une colonne vertébrale très solide qui se dissimule sous une chair pulpeuse, avec une finale énergique : un vin qui pourrait mériter une note plus élevée à l'aveugle... et à l'avenir.*"
Fourchette de dégustation: 2017 à 2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2015): *"My favorite of the lineup, the 2012 Côtes du Roussillon Villages Le Clos des Fées is a sensational effort that?s most likely the wine of the vintage. Made from 50% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan and the rest Mourvèdre that was aged 16 months in roughly 60% new French oak, it?s a classic, structured, age-worthy Roussillon that exhibits lots of blackberry and cassis fruit, smoked herbs, licorice and scorched*

earth. Full-bodied and concentrated, yet light on its feel, with a firm, focused finish, give it 2-3 years and enjoy bottles through 2027. There are few wines from the Roussillon I?d rather have in my cellar."

Fiche technique rédigée par le domaine:

Parcelles de vieilles vignes sélectionnées sur coteaux argilo-calcaire. Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan. Travail en vert intensif : ébourgeonnage, entrec?urs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage et à chaque terroir. Tri à la vendange puis après égrappage. Stockage et transport en camion frigorifique.

Vinification en partie en demi-muids neufs de 5 hl, écoulage à chaud, malolactique et élevage en barriques neuves 100 %. Toutes les opérations de remontage, de soutirage, de mise en barriques sont réalisées manuellement, sans pompage. Élevage sur lies 18 mois. Non filtré.

Vin puissant, concentré, riche en goût, à la texture crémeuse exceptionnelle, qui reste néanmoins frais et tendu. Délicieux l'année qui suit la mise en bouteille, si l'on aime les vins jeunes et puissants et si l'on prend soin de le carafer. Se referme souvent en année II. S'affine ensuite lentement et acquiert peu à peu ses caractères mature tout en conservant son fruit. Potentiel de garde 8 à 15 ans.

Description brève du produit :

Le *Wine Advocate* de R. Parker a passé sa note initiale de 91+/100 (fin 2013) à 95/100 (avril 2014), pour finir sur un **97/100** (avril 2015) lors d'une nouvelle dégustation. Sans commentaires, mais une citation qui nous convient: "fantastiquement concentré" ! **Bettane+Desseauve: 17,5/20**