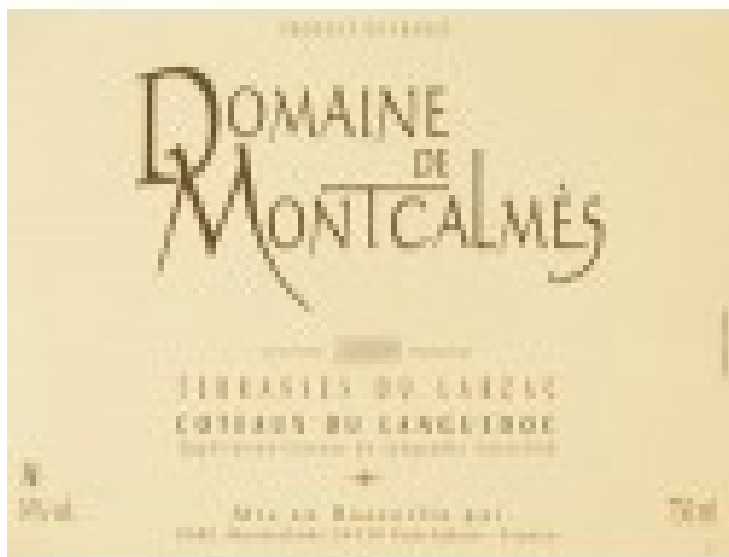


Domaine de Montcalmès rouge 2013



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié, dans le beau millésime 2013.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Le domaine a été victime de la coulure sur ses grenaches en 2013, donc pas de cuvée "Le Geai" en 2013, très peu de cuvée "grenache". La grande cuvée "domaine" est heureusement rescapée !

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17,5/20. *Le rendez-vous du millésime 2013 est honoré avec panache. On sent la patte d'un vinificateur très adroit, patient dans l'élevage, intuitif dans ses assemblages, bref, en pleine possession de ses moyens. Le rouge brille déjà de mille feux. Chatoyant, déjà très expressif, partagé entre floralité et épices, il reprend la finesse du 2012 avec un élan supplémentaire. La matière s'affirme sans pesanteur, avec une pulpe flatteuse mais fine, savoureuse de bout en bout.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18/20. *Fruité très fin, tannin superlatif, racé, incroyablement charmeur. La buvabilité incarnée. Apogée de 2016 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2016): *92/100. I continue to just love the wines from the young Frederic Poutalie. Unfortunately, I was only able to taste a single wine from him, but the 2013 Terrasses du Larzac is nevertheless a beauty that showed even better from bottle than barrel. It's ruby/purple color is followed by a beautiful bouquet of savory spices, dried pepper, black raspberries and dried violets. Medium-bodied, seamless, silky and elegant, with present tannin that lend length on the finish, it has the fruit and charm to drink beautifully today, yet I suspect it will keep for a decade. Drink 2016-2026.*

The young, talented Frederic Pourtalie continues to make impeccable wines from his small estate in the Terrasses du Larzac region. His 2012s have turned out beautifully, and his 2013s will follow suite, with slightly fresher, more focused textures, yet still ample concentration. These always show well in their youth, but given their balance and overall harmony, I've no doubt they'll age gracefully."

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Cépages: 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache noir.

Vignoble: âge moyen : 30 ans, rendement : 25 hl/ha. Les syrah et grenache sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.