

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



Prix du produit :

178,50 €

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
RVF: 16,5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

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

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2010 : 16/20. *Ferme mais sans agressivité, le châteauneuf-du-Pape 2007 s'impose par sa nature, mais son fruit est dense, avec une belle note d'épice suivie d'une pointe de chaleur".*

Robert Parker Wine's Advocate (Jeb Dunnuck, Février 2017) : 92/100. *The 2007 Châteauneuf 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 Rhône!” 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 Châteauneuf 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 Châteauneuf will drink nicely through 2027.*

I'm not sure if this estate produces one of the longest-lived Châteauneuf 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 Châteauneuf 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 élevés 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