

Mas Champart Saint-Chinian "Causse du Bousquet" rouge 2014



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Causse du Bousquet

RVF: 14/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS CHAMPART
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Champart Saint-Chinian "Causse du Bousquet" rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 14/20. *Malgré une année 2014 moins généreuse, les matières s'avèrent toujours droites, sobres et franches ; aucune trace de cette végétalité désagréable qui pénalise trop souvent le millésime, l'expression du fruit est parfaite.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2017): 90/100. *From one of my favorite producers, the 2014 Saint Chinian Causse de Bousquet comes from tiny yields and checks in as a blend of 60% Syrah, 20% Grenache and the balance Mourvèdre and Carignan, with the Syrah aged in Burgundy barrels and the rest in demi-muids and tank. It offers an open, forward, sexy*

style to go with lots of black raspberries, crushed violets and leather aromas and flavors. Some hefty tannin kick in on the finish, so either drink it with food or give bottles a year or so. Drink date 2017-2022.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2016): 90-92/100. *The 2014 Saint Chinian Causse du Bousquet is 60% Syrah and 20% Grenache, with the balance Mourvèdre and Carignan. It was hand harvested, completely destemmed and aged mostly in tank, with the Syrah and a portion of the Grenache in demi-muids. Medium to full-bodied, nicely concentrated and balanced, with lots of mineral characteristics in its violets, plums and blackberry-scented bouquet, this rock-solid looking 2014 has more texture and depth than most in the vintage. It should drink nicely right out of the gate, yet evolve gracefully on its balance and harmony.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Dans cette cuvée où nous recherchons la complexité et l'originalité aromatique, nous associons d'assez nombreuses parcelles sur différents terroirs. Elle doit son nom au principal terroir qui la compose : "Le Bousquet", un grand plateau calcaire, un causse, où le rocher affleure partout.

APPELLATION : SAINT-CHINIAN

CEPAGES : 60 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

RENDEMENT : 25-30 hl / ha.

TERROIR : Les parcelles du Causse à 280 / 300 m d'altitude, plateaux calcaires très pierreux, aux sols chauds et filtrants donnent des vins aromatiques et gras. On y trouve le Grenache et la majeure partie de la Syrah. Une petite partie de la Syrah, ainsi que le Mourvèdre proviennent de terroirs plus argileux, plus tardifs, qui apportent la colonne vertébrale du vin et davantage d'acidité.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, égrappage, fermentation en levures indigènes, cuvaïson de 4 à 5 semaine

ELEVAGE : 30 % en cuve, 70 % en fûts : Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache - barriques de un à cinq vins. Mise en bouteilles en septembre 2016 sans collage et sans filtration.

VIGNOLE : de 15 à 30 ans. Carignan 70/100 ans - Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds par hectare

PRODUCTION : 14000 bouteilles

DEGUSTATION : Un très joli millésime caractérisé par son équilibre entre la puissance et la finesse. Vin riche qui développe des arômes floraux et épicés et se termine sur une note de fraîcheur et des tanins ronds. Bel avenir pour cette cuvée.

Description brève du produit :

90/100 Parker. Très abordable pour un beau vin de garde, issu de quelques uns des meilleurs terroirs de Saint-Chinian.