

# Domaine de Montcalmès rouge 2014



Prix du produit :

**156,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMES)

Millésime: 2014

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 91-93+/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

**18,5/20 B+D** (*Assurément le plus fin Languedoc de l'année*). Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalé a un long avenir !

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Commentaires sur ce

### Domaine de Montcalmès rouge 2014 signé Frédéric Pourtalé

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 18,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2025. Les 2014 ne nous font pas regretter notre promotion à 4\*/5 de l'an passé. La gamme de rouges compte désormais trois vins, un grenache d'une gourmandise qui fait penser au château Rayas, le Geai tout en élégance et **la cuvée de Terrasses du Larzac, le vin aux tannins les plus fins**

**du Languedoc, un vin de songes.** *On est en route vers la cinquième étoile.*

Classé dans ce guide parmi les **vins de l'année** dans la catégorie "les parfaites expressions de leur terroir" : *Plus Languedocien dans son style que Le Geai qui flirte avec les grands vins du Rhône Sud, avec un peu plus de tannicité, un soupçon d'énergie en plus. Assurément le plus fin Languedoc de l'année, aérien et subtil, une grâce incarnée.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017). *Après un 2013 très brillant, on redescend d'une marche avec 2014. Frédéric Pourtalie se tire pourtant avec les honneurs de ce millésime piégeux. S'il manque de fruit et d'énergie par rapport à son prédécesseur, le rouge montre un caractère indéniablement fin et distingué.*

**coup de coeur**, 15/20 : *La matière gracieuse du millésime est très intelligemment traitée, en délicatesse. Tendre, souple en attaque, patinée, épicée, elle conclut la dégustation par une affirmation tannique encore un peu austère.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Apr. 2017): 91-93+/100. *One of my favorite estates in the Languedoc is unquestionably that of the young Frederic Poutalie. His 2014 Terrasses du Larzac was tasted as a barrel sample, but shows loads of promise. Black raspberries, cassis, spice, saddle leather and garrigue characteristics all flow to a full-bodied, pure, polished red that has gorgeously sweet fruit and a great finish. It should shine right out of the gate, yet keep for a decade or more. The blend is 60% Syrah, 20% Grenache and 20% Mourvèdre that will see two years in a mix of once-, twice-used and older barrels.*

**Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :**

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

**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.