

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2009



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2009

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine dans un grand millésime, en provenance directe du domaine en 2017. **95/100** Parker.

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape La cuvée du Papet 2009 signée le Clos du Mont-Olivet :

Robert Parker's Wine Advocate - Robert M. Parker, Jr. (Oct, 2011) : 95/100. *Needing more patience, the 2009 Chateauneuf du Pape Cuvee du Papet (75% Grenache, 15% Mourvedre and the balance Syrah aged in foudre) comes from the estate's oldest vines planted in such famous*

sites as Mont Olivet and Bois Dauphin. Usually about 1,000 cases are produced and the 2009, which tops the scales at 15.5% alcohol, is brilliant. A gorgeously aromatic bouquet of dark fruits, kirsch, underbrush, raspberries, licorice, spice box and pepper soars from the glass of this dark ruby/purple-tinged wine. Opulent and voluptuously textured with moderate tannins, and a broad, fleshy mouthfeel, it has 15 years of evolution ahead of it. Nevertheless, it is very accessible and upfront now. Drink Date : 2011 - 2026

Guide Bettane + Desseauve 2013 : 16,5/20. *Bien dans son style puissant et solide, austère pour l'instant mais avec une vraie longueur.* Fourchette d'apogée 2017-2029

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

Millésime : Après un printemps plus frais et humide que la moyenne, l'été a été particulièrement chaud. Ces conditions climatiques, aidées par un Mistral très présent, ont permis d'obtenir des raisins très sains, colorés et dotés d'une structure tannique importante. La récolte est petite : 25hl/ha. Le millésime 2009 se situe dans la lignée des grandes années.

Terroir : Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les Lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.

Vinification : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent ensemble visant à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Si au cours de l'élevage, qui débute en cuve béton, d'autres cuves s'avèrent intéressantes l'assemblage initial peut être modifié. Pour ce millésime l'élevage s'est poursuivi en foudre.

Assemblage : 80% Grenache, 15% Mourvèdre, 5% Syrah

Garde : 20 ans et plus

Température de service : 15°C.