

Mas Champart Saint-Chinian "Clos de La Simonette" rouge 2015



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos de La Simonette

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

16,5/20 et coup de cœur B+D. La grande cuvée de garde du domaine, explosive d'arômes et de saveurs, à condition d'attendre quelques années ! Pour une dégustation en 2018, les 2015 sont bien trop jeunes : préférez les 2012 ou les 2014 (les 2013 commencent tout juste à s'ouvrir) que nous gardons volontairement à l'attention des impatients !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Champart Saint-Chinian "Clos de La Simonette" rouge 2015 :

Commentaire du domaine sur le millésime 2015 : *Conditions météorologiques assez équilibrées : bonnes pluies d'automne en 2014, hiver et printemps un peu secs mais avec des pluies douces, été chaud avec une humidité modérée en août. Millésime plus solaire que 2014 ou 2016. Les vendanges ont commencé le 8 septembre pour les Rouges. Raisins sains, pas de rendements plus élevés en 2015 mais des vins charnus rappelant 2013 avec plus de fruité. Un millésime qui a un bel avenir.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. Avec sa dominante de mourvèdre, *Clos de la Simonette prend un tout autre caractère : épais et profond, il livre des notes de fruits noirs très intenses et une finale presque épicee. Un vin de garde par excellence.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur, 16,5/20. *Finale profonde et aérienne, on a envie de le boire alors qu'il faudrait le garder. C'est un vin de contrastes, savoureux, au nez envoûtant. Apogée de 2019 à 2025.*

Robert Parker's Wine advocate (Joe Czerwinski - avr. 2018) : 91/100. *The blend of the 2015 Saint Chinian Clos de la Simonette differs from the Causse du Bousquet in being much higher in Mourvèdre (65%) and excluding Syrah entirely (there's 20% Grenache and 15% Carignan). It's dominated by scents of red berries and garrigue, features ample weight on the palate and dusty tannins, plus a long, mouthwatering finish. It should drink well for up to a decade.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2017) : 90-92/100. *Also deep inky colored, the 2015 Saint Chinian Clos de la Simonette (65% Mourvèdre, 20% Grenache and 15% Carignan) is slightly closed aromatically, yet has gorgeous purity, freshness and focus on the palate, with notable tannin. It reluctantly gives up pure black and blue fruits, but I'm sure it will show more character once bottled, and I suspect will keep for a decade or more. Also deep inky colored, the 2015 Saint Chinian Clos de la Simonette (65% Mourvèdre, 20% Grenache and 15% Carignan) is slightly closed aromatically, yet has gorgeous purity, freshness and focus on the palate, with notable tannin. It reluctantly gives up pure black and blue fruits, but I'm sure it will show more character once bottled, and I suspect will keep for a decade or more.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20. *Un grand vin en construction. Finale profonde et aérienne, savoureuse mais retenue, on a envie de le boire alors qu'il faudrait le garder. C'est donc un vin de contrastes, ce qui n'est pas le moindre de ses charmes. Fourchette d'apogée 2019-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

APPELATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Clos de la Simonette 2015 : nom de la parcelle, dénommée depuis longtemps la "vigne de Simonette" du nom d'un très ancien propriétaire (dit Simonet, "Simonette" en prononciation locale). Elle est entourée de murs en pierres sèches.

TERROIR : La cuvée réunit les deux terroirs du domaine. Grenache et Carignan : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants – 280 / 300 m altitude – Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires à 250m d'altitude pour le Mourvèdre avec une exposition sud-est. Les céps, dont une partie issus de sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité. La production est régulée. Avec le Mourvèdre et le Carignan on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

CÉPAGES : 65 % Mourvèdre –20 % Grenache –15 % Carignan

VIGNOBLE : de 20 à 30 ans - Carignan 70/110 ans - Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds.

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 4000 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle – Egrappage – Fermentation en levures indigènes – cuvaison 4 à 5 semaines avec des extractions limitées.

ÉLEVAGE : 85 % en demi-muids de un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan). Mise en bouteilles en septembre 2017.

DÉGUSTATION : l'année assez précoce et solaire a bénéficié de quelques pluies pendant la maturation qui ont profité aux cépages tardifs. Le millésime, plein d'avenir, est marqué par l'ampleur en bouche, le fruit et la finesse des tanins. Il pourra accompagner un «agneau de 7 heures », un gigot à la broche, du gibier ou des accords salés/sucrés...