

Mas Champart Saint-Chinian "Causse du Bousquet" rouge 2015



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Causse du Bousquet

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 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) : **coup de coeur** 15,5/20. *En Saint Chinian rouge, Causse du Bousquet demeure la référence. Le caractère épicé de la syrah apparaît au nez. En bouche, le vin est complet, équilibré, sans trop de force mais avec une trame qui lui promet un vieillissement heureux.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avril 2018): 91/100. *Made of 60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan and 10% Mourvèdre, the 2015 Saint Chinian Causse du Bousquet offers up dark, earthy aromas of cola and spice. It's full-bodied, concentrated and velvety in texture, picking up mouthwatering red-fruit highlights on the long finish. Drink date 2018-2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2017): 89-91/100. *The 2015 Saint Chinian Causse de Bousquet should end up being an outstanding wine. Made from 60% Syrah, 20% Grenache and the rest Mourvèdre and Carignan, its deep purple color is followed by ripe, perfumed notes of cassis, blueberries, leafy herbs and violets. With medium to full body, sweet tannin and loads of fruit, it should drink nicely right out of the gate and keep through 2023. Drink date 2018-2023.*

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

CUVÉE : Causse du Bousquet 2015, nom du plateau calcaire dominant le domaine.

TERROIR : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants - 280 / 300 m altitude - Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires pour le Mourvèdre.

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

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 15800 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines. En 2014, le printemps et l'été très secs ont été tempérés par des pluies pendant la maturation des raisins qui ont affiné les tanins et préservé le fruit.

ÉLEVAGE : 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 2017.

DÉGUSTATION : 2015 est un millésime concentré, solaire, affiné par deux années d'élevage,

avec une richesse d'arômes mêlant fruits et épices et une belle qualité tannique. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.

Description brève du produit :

15,5/20 et **coup de coeur RVF**. Très abordable pour un beau vin de garde, issu de quelques uns des meilleurs terroirs de Saint-Chinian. Attention ce grand 2015 est encore trop jeune en 2018.