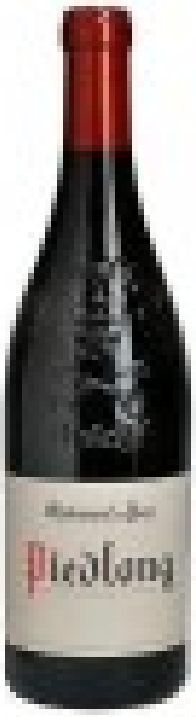
Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2014



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2014
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Piedlong
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

Présentation du Domaine du Vieux Télégraphe

Une superbe cuvée produite au **Domaine du Vieux Télégraphe**, propriété-star de Châteauneuf-du-Pape.

Commentaires sur ce **Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2014 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Le domaine du Vieux Télégraphe continue dans sa lancée. L'ensemble des vins dégustés sont bien sudistes dans les arômes mais sans excès en bouche. Leur finesse de texture s'oppose brillamment à la richesse. Piedlong nous transporte dans des notes de pot-pourri, de fraise au sucre et de figue sèche. La bouche reste souple, les tanins délicats.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. *Légèrement refermé depuis l'année passée, il reste merveilleusement délicat et d'une superbe floralité. À conserver quelques années avant d'y toucher.* Apogée de 2021 à 2027.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct 2016) : 91/100*. The Grenache-dominated 2014 Châteauneuf du Pape Piedlong has a distinct saltiness, as well as terrific Grenache charm in its sweet strawberry and raspberry fruit, dried flowers and sandy/loamy soils notes. It is impeccably balanced, has no hard edges and very polished, fine tannin. I like it now, but it will keep for a decade*. Drink date 2016-2026

Fiche technique rédigée par le domaine:

SUPERFICIE : 12 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé 'galets roulés'. Pour 3 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée 'pierre du Gard'.

CÉPAGES : grenache de 70 ans 90 %, mourvèdre de 50 ans 10 %.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

Ce vin (dans le millésime 2012) s'est avéré extraordinaire en octobre 2017 pour accompagner un *filet d'omble chevalier aux sucs de champignons et châtaignes fraîches* élaborées par David Delsart, le chef des *Terrasses* de la Villa Florentine (Lyon), un accord imaginé par le sommelier Gaëtan Bouvier, meilleur sommelier de France 2016 qui officie dans ce restaurant.

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe**. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, Piedlong et Pignan (voisine de Rayas), en grande majorité issue de vieux grenaches (70 ans).