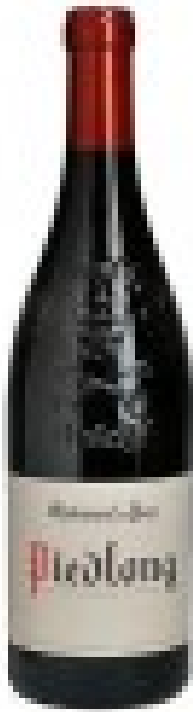


Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2014



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).