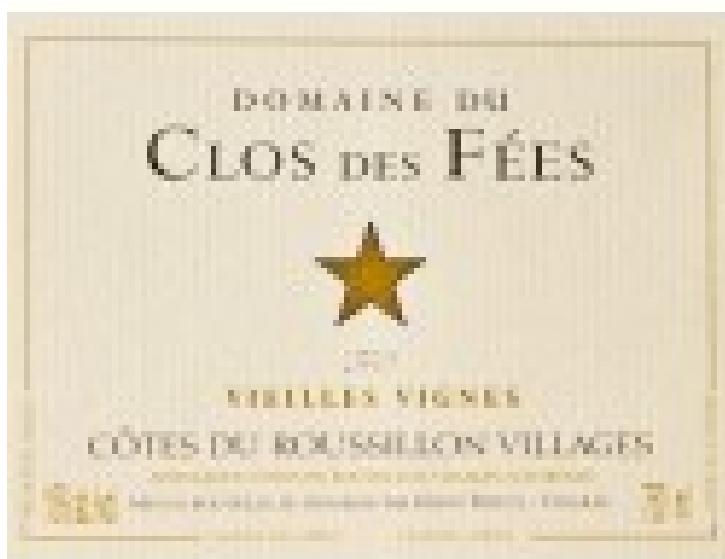


Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2015



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

92/100 Czerwinski/Parker, et surtout : **en tête des 142 vins** du Roussillon dégustés à l'aveugle par Olivier Bompas pour Le Point "Spécial Vins" (sept 2018) : **16,5-17/20**. Grand millésime pour ces vieux grenaches, carignans et syrahs âgés de 50 à 100 ans : très faibles rendements, concentration maximale... Arômes explosifs et extrême finesse. Du sérieux.

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DES FEES

Commentaires sur ce

Le Clos des Fées "Vieilles Vignes" rouge 2015 :

Le Point "spécial vin" (sept. 2018) : **la meilleure note des 142 vins** du Roussillon dégustés à l'aveugle par Olivier Bompas : **16,5-17/20**. *Fruits noirs, bigarreau, note de chocolat, tanins fins, soyeux, serrés, enrobés, finale juteuse, note de réglisse, profond, long.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avril 2018): 92/100. *Volume and intensity rule in the 2015 Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes, a blend of 50% Grenache, 35% Carignan and 15% Syrah from vines 50-100 years old. It's as if proprietor Hervé Bizeul decided to turn the volume up to 11, cramming immense amounts of black cherry fruit into this full-bodied fleshpot that's aged in a combination of used barriques and cement tanks. The tannins are supple, the acids balanced, but readers looking for a more sedate experience might want to give this impetuous youth a year or two in the cellar to mellow. Drink date 2017-2025.*

Fiche technique rédigée par domaine :

Cépage : Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et LLadoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah.

Sols : Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9.

Vignes : Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecôurs, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique.

Vinification : Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces.

Elevage : Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Dégustation : Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. **Idéal de garde : 5 à 10 ans.**