Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 MAGNUM

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2015
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 87/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

18,5/20 RVF "*C'est un vin tout en épure et de haute volée*"

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2015 :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *2014, 2015 et 2016 sont des modèles d'élégance et de finesse aromatique. Leur texture soyeuse fait oublier leur grande puissance*

tandis que leur fraîcheur offre des équilibres que nous aimerions rencontrer plus souvent sur l'appellation. Apogée 2024-2038.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18,5/20. U*ne grande pureté du fruit, qui évoque la fraise écrasée avec une pointe de cerise à l'eau de vie. La maturité du millésime est bien présente. La bouche s'avère caressante, dotée de tanins d'une extrême délicatesse. C'est un vin tout en épure et de haute volée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 87/100. *A concentrated, tannic example of 2015 Chateauneuf du Pape, this wine blends 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre and 4% others. The aromas and flavors call to mind mocha and cooked/dried fruit like figs and dates, easing into a long, warm finish.* Drink date 2017-2022.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) :89-91+/100. *The 2015 Châteauneuf du Pape is a classic example of this estate and it has a tight, focused, nicely structured vibe, with lots of leather, Provençal herbs, pepper and sweet red and black fruits. I love its balance and purity, but like all vintages of Mont Olivet, it will need cellaring to show its potential.*

Le mot du vigneron : "Cuvée historique du domaine, issue majoritairement de vieilles vignes de grenache à 80%, assemblées avec 10% de syrah, 6% de mourvèdre et 4% de l'ensemble des autres cépages de l'appellation. C'est un Châteauneuf du Pape très "terroir" avec beaucoup de profondeur.
Les raisins sont issus de lieux-dits très variés qui s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables et grès mollassiques. Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Les jus de goutte et de presse sont élevés séparément, principalement en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres et en fûts de plusieurs vins.
Actuellement très accessible avec son fruit croquant et gourmand typique du millésime, cette cuvée gagnera à être gardé quelques années afin de vous dévoiler toute la dimension du fabuleux terroir de Châteauneuf-du-pape. C'est un vin de grande garde."

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime : 2015, UN MILLESIME GENEREUX marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme.Généreux en couleur, en structure et en maturité. Les conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions. Le 2015 se caractérise par de belles couleurs sombres, profondes et déjà brillantes. Bien que dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais, ce qui est un signe de vendanges récoltées à parfaite maturité. Très présents, les tanins, soyeux et à petits grains, sont fins et élégants. Les vins sont très équilibrés, gourmands, fruités, assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années...

Terroir : Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin , Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines, Ils s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables et grès mollassiques.

Vinification : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Les jus de goutte et de presse sont élévés séparément, principalement en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres et en fûts de plusieurs vins.

Assemblage : 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir.

Production : 46 000 bouteilles.

Degré : 14.5 %

Température de service : 15 °c

Garde : 15 ans et plus.