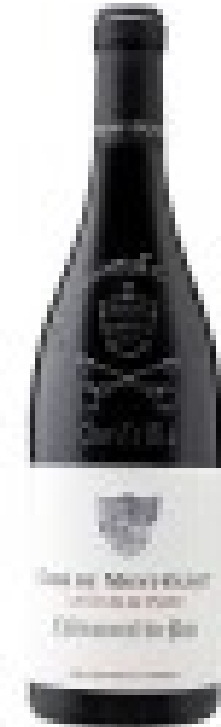


Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2015 JEROBOAM



Prix du produit :

300,00 €

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: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Vente éphémère du 16 au 20 mai pour livraison début juin 2018. La grande cuvée du domaine dans le grand millésime 2015. **19/20 RVF.**

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Vente éphémère du 16 au 20 mai pour livraison début juin 2018.

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape La cuvée du Papet 2015 signée le Clos du Mont-Olivet :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 19/20. *La Cuvée du Papet s'affirme par un nez somptueux ou le végétal noble et le fruit s'accordent. La bouche, charnue et en relief, possède une trame serrée, enrobée par un fruit solaire et gourmand, presque chocolaté.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17/20. *Un vin tendre et très bien élevé. Les arômes de tabac et d'olive typiques du domaine s'expriment dès à présent. Du grand art. Fourchette d'apogée 2020-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 94/100. *With all of its power and richness, the 2015 Chateauneuf du Pape La Cuvee du Papet is a huge step above the regular bottling. Subtle cinnamon dusts slices of stone fruit and ripe cherries on the nose, but this is an old-school, savory wine with plenty of tannic bite that deserves some time in the cellar so that peppery licorice complexities can emerge. Drink date 2022-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate - Jeb Dunnuck (Oct, 2016) : 93-95+/100. *The deep ruby-colored 2015 Châteauneuf du Pape La Cuvee Du Papet (70% Grenache and 15% each of Mourvèdre and Syrah) is the flagship of the estate and comes from four different terroirs: Bois Dauphin, la Crau, Montalivet and Pied de Baud. It's only partially destemmed and aged 90% in foudre and 10% in demi-muids. It's a classic and old school as they come and has beautiful notes of cured meats, pepper, Provençal spices, blackcurrants and black raspberries. Medium to full-bodied, elegant and seamless, with a stacked mid-palate, it should come in behind the off the charts 2010 and 2007, but should match the 2012 and 2009. It's a beautiful wine that will have decades of longevity.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

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. Les Châteauneuf-du-Pape rouges 2015 se caractérisent 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 : Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées

sur les Lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.

VINIFICATION : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent ensemble visant ainsi à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie d'avantage l'élégance et la fraîcheur. Si au cours de l'élevage, qui débute en cuve béton, d'autres cuves s'avèrent intéressantes l'assemblage initial peut être modifié. Pour ce millésime l'élevage s'est poursuivi en foudres et en demi-muid de 3 vins.

ASSEMBLAGE : 70 % Grenache, 15 % Mourvèdre, 15 % Syrah

PRODUCTION : 14 000 bouteilles

DEGRÉ : 15,00 %

POTENTIEL DE GARDE : 20 ans et plus

T° DE SERVICE : 15 C