

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2016



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2016
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Parmi les plus belles opportunités citées dans l'article intitulé "**Châteauneuf-du-Pape 2016, le millésime bénit des dieux**", paru dans la RVF de l'été 2018, Ce Clos du Mont-Olivet, arrive dans le *top 10* des "100 cuvées à mettre en cave", avec 18-18,5/20 (ex aequo avec Clos des Papes, excusez du peu...).

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 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Le châteauneuf rouge se montre fidèle au millésime, ample et riche, sans déborder. Nous sommes séduits par sa volupté et sa puissance maîtrisée. La bouche se dévoile en évoquant le taffetas, les tanins ont une empreinte très fine.*

La Revue Vins de France (n°623 juillet/aout 2018) : 18-18,5/20. *Entre olive noire et végétal noble, son parfum séduit par sa puissance et son intensité. La bouche se montre douce, suave, mais structurée par une belle charpente. Une cuvée Tradition gourmande à souhait, avec un fruit équilibré entre fraîcheur et maturité et une jolie finale chocolatée.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. 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 aimerais rencontrer plus souvent sur l'appellation. Apogée 2024-2048.*

Extrait de l'article intitulé "**Châteauneuf-du-Pape 2016, le millésime béni des dieux**", paru dans la RVF de l'été 2018 : "Voilà 20 ans que Philippe Cambie, le célèbre œnologue de Châteauneuf-du-Pape, rêvait d'un tel millésime. Désormais en bouteille, 2016 impressionne par sa grâce et son élégance. Nous avons sélectionné pour vous les plus belles opportunités d'un millésime d'ores et déjà mythique."

Parmi les plus belles opportunités citées, Ce Clos du Mont-Olivet, arrive **5ème** des "100 cuvées à mettre en cave", avec 18-18,5/20. (Ex Aequo avec Clos des Papes, excusez du peu...).

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche Technique rédigée par le domaine :

"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."

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 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.

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

Production : 46 000 bouteilles.

Degré : 16 %

Température de service : 15 °c

Garde : 15 ans et plus.