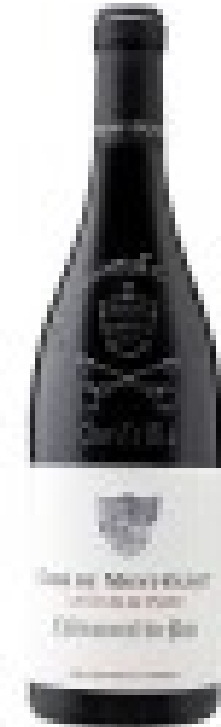


# Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

**450,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

La grande cuvée du domaine dans le grand millésime 2016. Avec **19/20** dans l'article de la RVF intitulé "**Châteauneuf-du-Pape 2016, le millésime béni des dieux**", La Cuvée du Papet est n°2 des "100 Châteauneuf 2016 à mettre en cave" derrière l'inaccessible Rayas...

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-pape La cuvée du Papet 2016 Magnum signée le Clos du Mont-Olivet :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : coup de coeur 19/20. *La cuvée du*

---

*Papet se montre encore plus raffinée. Le vin est encore plus soyeux. Il faut lire cette performance comme un message : la puissance peut se dévoiler avec une certaine finesse. Le nez est posé et offre toute la panoplie d'arômes de ce terroir. La bouche sensuelle, ample, voluptueuse, avec la générosité du millésime, mais sans déséquilibre, présente des tanins caressants. Ces derniers donnent du relief au vin mais sont bien fondus dans le volume de bouche. Son élégance de style nous emporte !*

**La Revue du Vin de France (n°623 juillet/août 2018) : 19/20.** C'est une sélection des meilleures vignes et des plus belles cuves. Nez somptueux aux notes d'herbes grillées, de garrigue, de pinède, au fruit bien vivant. En rétro-olfaction ressort une note de liqueur de fraise des bois. Son fruit lui confère une belle épaisseur. Son élégance s'affirmera après un long affinage en bouteille.

**Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 19/20.** Finesse évidente, arômes originaux, purs dans une structure aux proportions parfaites. Finale de très grande persistance. Frôle la perfection. Apogée 2026-2046.

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.*"

La Cuvée du Papet, arrive **seconde** (avec **19/20**) des "100 cuvées à mettre en cave" (derrière l'inaccessible Rayas, si inaccessible qu'il n'est même pas sur la couverture de la revue) :

#### **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.

**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