

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape "Le Clos" rouge 2009 (75 cl)



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2009

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos du Mont-Olivet** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Petronio (La Revue du Vin de France, nov. 2013): *Nez tirant sur la fève de cacao, les fruits rouges compotés avec une touche de poivre. On a un sentiment de sucrosité. La bouche tendre, volumineuse enrobe des tanins matures. En fin de bouche ressort le caractère solaire du millésime, avec des tanins bien enrobés, gages de longévité. A revoir tous les 10 ans pendant 40 ans, il évoluera crescendo.*

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2011): *Made from 80% Grenache and 20% Syrah, Mourvedre, Cinsault, Counoise and Vaccarese (aged completely in old wood foudres), the 2009*

Chateauneuf du Pape Tradition displays classic, textbook Chateauneuf du Pape aromas of kirsch liqueur, roasted Provencal herbs/garrigue, cedar and loamy soil intermixed with a hint of lavender. Full-bodied and lavishly fruited with moderately sweet tannin and abundant glycerin, this heady, upfront, complex, evolved 2009 can be enjoyed over the next 10-12 years.

Guide Bettane-Desseauve : *Robe souple, une certaine sécheresse d'arômes et de corpulence, un vin sans concession, à l'ancienne, qui s'affirmera avec l'âge. Apogée de 2015 à 2021.*

Commentaires du Domaine:

Millésime: Après un printemps plus frais et humide que la moyenne, l'été a été particulièrement chaud. Ces conditions climatiques, aidées par un Mistral très présent, ont permis d'obtenir des raisins très sains, colorés et dotés d'une structure tannique importante. La récolte est petite : 25hl/ha. Le millésime 2009 se situe dans la lignée des grandes 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, Le Bois de la Ville, Cansaud, Les Gallimardes et Les Serres. Ils s'étendent du nord au sud de l'appellation.

Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables et grès mollassiques.

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

Vinification: Les cuves sont remplies par gravité avec une 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 bétons où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres.

Production: 46 000 bouteilles

T° de service: 15° C