

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" blanc 2017



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

Coup de coeur et 17/20 RVF (nov. 2019 : Le mieux noté de tous les Cairanne blancs dégustés). Grand blanc sec du domaine, issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées en altitude pour une fraîcheur incomparable, parfaitement élevé en discrets fûts de chêne pendant 1 an, qui surpasse bien des Châteauneuf du Pape ! Noté **94/100** par l'américain, *"un des meilleurs blancs dégustés dans toute ma visite du Rhône cette année"...*

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ORATOIRE ST MARTIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Les blancs sont vraiment des valeurs sûres de cette région. Nous gagnons en complexité avec Haut Coustias 2017. Le vrai potentiel de vieillissement se révèle avec ces saveurs miellées et ces beaux amers en fin de bouche.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 93/100. *Le bouquet se montre ouvert avec une jolie note grillée de réduction. Il évolue sur des nuances de miel et d'acacia, le boisé souligne l'ensemble. La bouche est ample et même assez riche. Beaux amers minéraux.*

La Revue du Vin de France (n°636, novembre 2019, n°1 de tous les Cairanne blancs 2017 dégustés) : **17/20**. *Ce blanc embaume les herbes sèches et le fenouil, le thym et la garrigue. La bouche se montre juteuse portée par un fruit solaire, bien équilibré, intense et élégant.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 16/20. *Exprime sa grande race dans de beaux amers en bouche.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, nov. 2019) : **94/100** : *One of the best whites I tasted on this year's trip to the Southern Rhône, the 2017 Cairanne Blanc Haut Coustias is a blend of 40% Clairette and 20% each Grenache Blanc, Marsanne and Roussanne. Ripe and rich, with exotic fruit notes that suggest mango, peach and pineapple, this full-bodied white is nevertheless underscored by great energy, lift and length. Produced from 70- to 90-year-old vines, it's a no-brainer purchase for lovers of white Rhône. Drink 2019 - 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc.

Terroir : Argilo-calcaire.

Rendements : 20 hectolitres à l'hectare.

Age des vignes : 65 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, fermentation en demi-muids sans levurage.

Vin : un grand vin blanc racé aux arômes de coings, de zestes d'orange et d'épices douces.

Accord mets/vin : à déguster sur des coquilles Saint Jacques, un bar rôti, des viandes blanches ou un risotto aux langoustines.

Elevage : 12 mois en fûts.

Température de dégustation : 10 à 12 °C

Période optimale de dégustation : de 4 à 6 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : jaune pâle
- Nez : poire, coing, fleurs blanches
- Saveur : amandes grillées, gras, long.