

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Les Douyes" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**186,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

**Description brève du produit :**

**17/20** RVF nov. 2019 : n°2 de tous les cairanne rouges 2017 dégustés. Une superbe cuvée du Rhône méridional à un prix abordable. **95-97/100** Czerwinski/Parker.

**Description du produit :**

[PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN](#)

---

Commentaires sur ce

## **Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 92/100. *Plus sudiste dans l'âme, avec cette part de mourvèdre qui lui confère des notes de maquis et d'olive noir.*

**La Revue du Vin de France** (n°636, nov. 2019) : n°2 de tous les Cairanne rouges 2017 dégustés, 17/20. *Malgré 40% de mourvèdre, les 60% de grenache donnent une bouche sphérique, ample, avec des tanins souples et une sensation de maturité douce. Beau vin racé et complexe. Un Cairanne de référence.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, 31 oct. 2019) : **95-97/100**. *Still in foudre at the time of my visit, the 2017 Cairanne les Douyes was expected to be in cask for at least 18 months. A 60-40 blend of Grenache and Mourvèdre from the estate's oldest vines, and produced from minuscule yields of just 15 hectoliters per hectare, it's full-bodied and creamy-textured, with intense flavors of licorice, black cherries and plum. It's out-of-this-world good and easily one of the best Cairannes I've ever tasted, with at least 15 years of ageability. Drink date 2020-2032.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Cépages** : grenache, mourvèdre.

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Age des vignes** : centenaires. Issu de très vieilles vignes plantées en 1905 sur les meilleurs coteaux, les rendements très faibles (15Hls/ha) donnent un vin plein mais très soyeux, aux tanins fondus et aux arômes de mures et senteurs de garrigues.

**Vinification** : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 15 jours.

**Elevage** : 18 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Température de dégustation** : 15 à 16 °C

**Période optimale de dégustation** : de 6 à 8 ans.

**Note de dégustation** :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
  - Nez : fruits rouges, cuir, musc
  - Saveur : épicée, poivrée, réglisse
-