

# 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  
Cuvée: Les Douyes  
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 : épicee, poivrée, réglisse