Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2014

Prix du produit :

100,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2014
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape 2014 signé le Clos du Mont-Olivet :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2020-2028. *2014 et 2015 tout en finesse aromatique, avec des textures d'une rare élégance, des vins parmi nos préférés dans les deux millésimes.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 (août 2016) : 18,5/20. *Le Châteauneuf du Pape rouge embaume la fraise des bois : c'est un vin solaire, qui s'impose par sa stature solide et son fruit généreux. Racé et plein, c'est une très belle réussite pour ce millésime.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) : 90/100. *The only cuvée made in the vintage, the 2014 Châteauneuf du Pape is outstanding, and I suspect will be one of the longer lived wines in the vintage. Blackcurrants, blackberries, roasted herbs and leather all flow from this medium-bodied, classic, impeccably balanced 2014 that has present tannin, good concentration and solid length. Drink it anytime over the coming decade. Drink 2016 - 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb. Dunnuck, oct. 2015) : 89-91/100. *The 2014 Châteauneuf du Pape is a surprisingly forward, charming example of this cuvée that makes the most of the vintage. Possessing notes of sweet cherries, strawberries, ground herbs, pepper and rose petal, it gains richness in the glass, yet still leans heavily towards the more elegant, finesse side of the spectrum. It has beautiful purity of fruit, fine tannin and a clean, dry finish. Give it a year or two once released and drink it over the following decade.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime : Un hiver doux et pluvieux suivi d'un printemps chaud et sec ainsi qu'une floraison dans de bonnes conditions ne laissaient pas présager de la somme de travail qu'il a fallu fournir pour arriver à vendanger des raisins sains. Un été humide avec un ensoleillement inférieur à la moyenne a retardé les maturités impliquant un travail de tonte et d'effeuillage, pratique rarement utilisé sur le domaine, jusqu'à la veille des vendanges.

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, Ils s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables et grès mollassiques.

Vinification : Les cuves sont remplies par gravité avec un 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 élévés séparément, principalement en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres et en fûts de plusieurs vins.

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

Degré : 15 % Vol.

Température de service : 15°C

Garde : 15 ans et plus.

Description brève du produit :

C'est dans les millésimes difficiles qu'on reconnait les grands vignerons. Superbe fraîcheur et complexité pour ce Mont-Olivet 2014 qu'on peut commencer à déguster en 2019, date de sa sortie des chais du domaine. Il qui gagnera cependant à être conservé quelques années de plus.