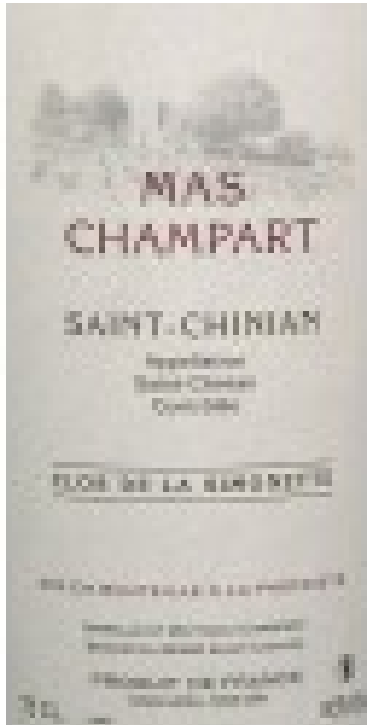


Mas Champart Saint-Chinian "Clos de La Simonette" rouge 2009



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epoux CHAMPART
Millésime: 2009
Appellation: Saint-Chinian
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos de La Simonette
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS CHAMPART
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Champart Saint-Chinian "Clos de La Simonette" rouge 2009 :

Guide Bettane + Desseauve : 16/20. *Opulente, fraîche, longue, savoureuse, un peu mûre dans ce millésime chaud, cette cuvée se remarque par la qualité de ses tanins et son empreinte minérale.*

Robert Parker's Wine advocate (David Schildknecht - mai 2011) : 90-91/100. *From cask, the 2009 Saint-Chinian Clos de la Simonette - as usual, 70% Mourvedre and 30% Grenache - smells and tastes of ripe purple plum accented by bay leaf, and as such highly-representative of its dominant grape. A fine dispersion of tannins lends structure; dark chocolate richness; while*

piquant fruit pit and tart impingement of berry seeds convey invigoration to this wine's long finish. The steepness and southern exposure of this site, explains Champart, to some extent compensate for its high elevation and for the late-ripening proclivities of Mourvedre, but even so those grapes were not picked in this vintage until September 20. I expect this will prove worth following for at least half a dozen years.

Fiche technique rédigée par le domaine :

APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Clos de la Simonette : nom de la parcelle, dénommée depuis longtemps la "vigne de Simonette" du nom d'un très ancien propriétaire (dit Simonet, "Simonette" en prononciation locale). Elle est entourée de murs en pierres sèches.

TERROIR : La cuvée réunit les deux terroirs du domaine. Grenache et Carignan : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants – 280 / 300 m altitude – Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires à 250m d'altitude pour le Mourvèdre avec une exposition sud-est. Les ceps, dont une partie issus de sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité. La production est régulée. Avec le Mourvèdre et le Carignan on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

CÉPAGES : 65 % Mourvèdre –20 % Grenache –15 % Carignan

VIGNOBLE : de 20 à 30 ans - Carignan 70/110 ans - Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds.

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 4000 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle – Egrappage – Fermentation en levures indigènes – cuvaïson 4 à 5 semaines avec des extractions limitées.

ÉLEVAGE : 85 % en demi-muids de un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan).

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. La grande cuvée de garde du domaine, explosive d'arômes et de saveurs, à condition d'attendre quelques années ! Ces 2009, sortis des chais du domaine en 2020, sont à point.
