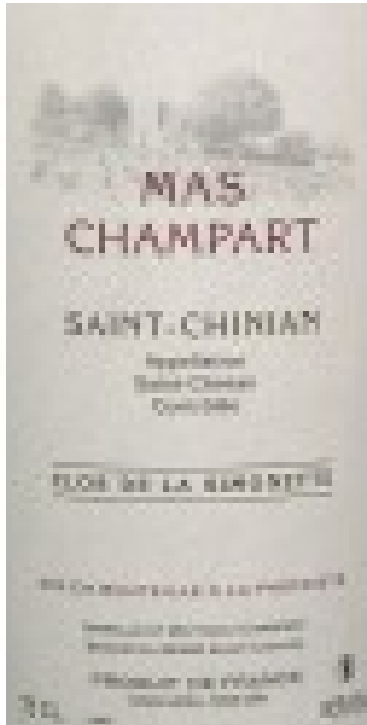


Mas Champart Saint-Chinian "Clos de La Simonette" rouge 2017



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos de La Simonette

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **93/100**. *Clos de la Simonette met à l'honneur le mourvèdre grâce à son abord poudré, finement épicé avec un grain de tanins fin et une persistance sur les épices.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : **coup de coeur, 93/100**. *Ce sont principalement les vignes de mourvèdre en terrasse qui sont mise à l'honneur ici. Les nez est poudré, avec des notes de graines de coriandre. La bouche offre une texture finement rugueuse, le potentiel de garde est là !*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16,5/20. *A la fois intense et aérien, sans la vinosité du Causse du Bousquet mais avec l'équilibre souverain de cette cuvée et son charme tactile inimitable.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, juin 2020) : 91/100. *Bottled in September 2019 after aging in demi-muids, the 2017 Saint Chinian Clos de la Simonette is a blend of 60% Mourvèdre, 30% Grenache and 10% Carignan. It's darker and less floral than the 2016, showing plum and blackberry aromas, accented by hints of dried herbs. On the palate, it's medium to full-bodied and luxuriously silky, with soft tannins that coat the mouth in a delicate—and delectable—web of texture, then fade elegantly on the lengthy finish. Drink date 2020-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

CUVÉE : Clos de la Simonette 2017 : 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 : 4750 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle – Egrappage – Fermentation en levures indigènes – Millésime chaud, sec aux raisins peu juteux mais très beaux. Les cuvaisons plus courtes avec très peu d'extraction, ont respecté la qualité et la fraîcheur du fruit caractéristiques de 2017.

ÉLEVAGE : 85 % en demi-muids de un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan). Mise en bouteilles en septembre 2019.

DÉGUSTATION : Le millésime est puissant, ample et profond, sans lourdeur, avec des arômes de fruit et d'épices. On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé. Il pourra accompagner un "agneau de 7 heures", un gigot à la broche, du gibier ou des accords salés/sucrés... Beau potentiel aussi de vieillissement.

Description brève du produit :

Coup de coeur et 93/100 RVF. La grande cuvée de garde du domaine, explosive d'arômes et de saveurs, à condition d'attendre quelques années. Sortie des caves du domaine en mai 2020, à déguster avant 2030 ou plus tard ?