

Mas Champart Saint-Chinian "Causse du Bousquet" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2016

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Causse du Bousquet

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Champart Saint-Chinian "Causse du Bousquet" rouge 2016 MAGNUM :

Le millésime 2016 vu par le vigneron : *L'année 2016 a connu un hiver bien sec qui a retardé le débourrement. Le printemps suffisamment humide a été suivi d'un été sec sans chaleur excessive, où le traditionnel "orage du 15 août" a bien fait défaut. En cours d'été nous avons supprimé des raisins afin de réduire le stress du vignoble et de favoriser une maturité équilibrée. Quelques petites pluies en début septembre ont été bénéfiques à la maturité. Les vendanges pour les rouges ont commencé le 16 septembre avec des raisins trains sains mais pas très juteux. Les vinifications se sont faites en douceur afin de préserver le fruit du raisin et d'avoir de la finesse dans la structure. Rendements un peu inférieurs aux deux millésimes précédents.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Causse du Bousquet offre davantage de profondeur épicée. Voici un beau vin de table en perspective.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, avril 2019): 92/100. *The 2016 Saint Chinian Causse du Bousquet is a blend of approximately 74% Syrah, 10% Carignan, 6% Grenache, 6% Mourvèdre and 4% Cinsault. The Syrah is aged a year in barrels, the rest in demi-muids; following the blending, it stays another six months in tank prior to bottling. Strong espresso and black olive notes emerge on the nose, while the medium to full-bodied palate is impressively smooth and supple, marked by hints of blueberries and grilled meat that linger on the silky finish. Drink date 2019-2026.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Dans cette cuvée où nous recherchons la complexité et l'originalité aromatique, nous associons d'assez nombreuses parcelles sur différents terroirs. Elle doit son nom au principal terroir qui la compose : "Le Bousquet", un grand plateau calcaire, un causse, où le rocher affleure partout.

CUVÉE : Causse du Bousquet 2016, nom du plateau calcaire dominant le domaine.

TERROIR : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants - 280 / 300 m altitude - Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires pour le Mourvèdre.

CÉPAGES : 70 % Syrah, 13 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 12 % Carignan / Cinsault

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 14700 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaïson 4 à 5 semaines avec des extractions douces préservant le fruit.

ÉLEVAGE : 30 % en cuve, 70 % en fûts : Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache - barriques de un à cinq vins. Mise en bouteilles en septembre 2018.

DÉGUSTATION : En 2016 les maturités se sont effectuées lentement, préservant ainsi le fruit. La Syrah, plus présente dans ce millésime où les Grenache et Mourvèdre ont été peu productifs, apporte ses notes florales et épicées savoureuses. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Très abordable pour un beau vin de garde, issu de quelques uns des meilleurs terroirs de Saint-Chinian. Un magnum sorti des chais du domaine en mai 2020 (encore un peu jeune) à déguster avant 2030.