

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

Prix du produit :

264,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96,5/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15,5

Description brève du produit :

96,5/100 RVF. Après les grands 2016 et 2017, 2018 vient modérer la structure de ce grand Châteauneuf-du-Pape... et permettre une dégustation plus jeune, même si les vigneron assurent que leurs vins se gardent plusieurs dizaines d'années !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2018

La Revue du Vin de France (La vallée du Rhône : Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler - O. Poussier et R. Petronio - juin 2021) : 96,5/100. *Un nez de chocolat et de végétal noble, une belle intensité olfactive qui précède une bouche ample, soyeuse et charnelle, avec des tanins solides. Un vin puissant mais fin. Un référent incontournable.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2020) : 91/100. *Decadently ripe, the 2018 Chateaufneuf du Pape combines hints of garrigue, raspberries, black cherries and dark chocolate on the nose. In the mouth, it's full-bodied, plush and creamy textured without coming across as heavy, finishing supple and long. While some may find it over the top, for me, it retains a sense of balance in*

the tension between the sense of ripeness and its delicate herbal nuances. It won't be terribly long-lived but should drink at its delicious best over the next 6–8 years. Drink date 2020-2028.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« De belles maturités et de beaux équilibres »

De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe, ce qui aura permis aux vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les Châteauneuf-du-Pape du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

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, de grès mollassiques et de galets roulés.

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Macération : 35 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 70% en foudre, 20% en cuve béton et 10% en barrique ancienne

ASSEMBLAGE

75% Grenache - 10% Syrah - 9% Mourvèdre - 6% autres cépages
(Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir, Muscardin)

DEGRÉ : 15,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C