

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne

## "Réserve des Seigneurs" rouge 2018



Prix du produit :

**113,40 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)

Millésime: 2018

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

**Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** Ce n'est pas un millésime comme les autres. Habituellement, cette cuvée est issue des "jeunes vignes de 50 ans". En 2018, aucune autre cuvée n'a été produite, et tous les raisins "rescapés" du mildiou - même ceux des vignes centenaires habituellement destinées aux cuvées de prestige - ont été inclus dans cette cuvée, dont la qualité a ainsi été sublimée. Cette cuvée est à ouvrir dès maintenant.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DE L'ORATOIRE ST MARTIN  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

---

Commentaires sur ce

## Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2018

**La Revue du Vin de France** (fév. 2021) : 90/100. *Joli jus avec de l'éclat, de la sève, malgré un style très serré. La bouche est sculptée en profondeur avec un fruit omniprésent. Droit et sérieux, il évolue sur une note automnale, le fruit manque un rien de pureté mais on apprécie sa densité.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (novembre 2020) : 90/100. *Réserve des Seigneurs dévoile une expression de syrah fraîche et presque septentrionale.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2019) : 91-93/100. *I tasted what Frédéric Alary described as "the heart of the blend" from foudre before any sulfur additions, an assemblage of 40% Mourvèdre and 30% each Grenache and Syrah. Rich and concentrated, the 2018 Cairanne Reserve des Seigneurs is full-bodied, ripe, supple and long, with notes of violets and purple raspberries. Despite the vintage's challenges, it looks to be another beauty from this quality-conscious estate. Drink 2020-2026.*

*In 2018, the crop at this historic domaine was down approximately 70%, according to Frédéric Alary. From Cairanne, there will only be a single white and single red bottled. Thankfully, what I tasted is reassuringly good, and the terrific 2016s and 2017s are still on the market. If you're in the market for great, traditional Southern Rhône wines that won't break the bank (and who isn't?), producers like this deserve your support. Alary opened two decade-old bottles to illustrate how well the wines from this benchmark estate age, with remarkably consistent results.*

### Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépages** : GSM (grenache, syrah, mourvèdre).

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Age des vignes** : Issu de vignes de 40 à 50 ans récoltés sur des parcelles en terrasse.

**Vinification** : vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 12 jours.

**Vin** : un Cairanne de caractère, racé et complexe, aux tanins fins. Des arômes de fraises et de cassis où se mêlent la réglisse et le poivre.

**Elevage** : 9 mois en cuve, mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Température de dégustation** : 16 à 17 °C

---

**Période optimale de dégustation** : de 3 à 6 ans.

**Note de dégustation** :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, tabac
- Saveur : épicée, poivrée, tanins très murs.