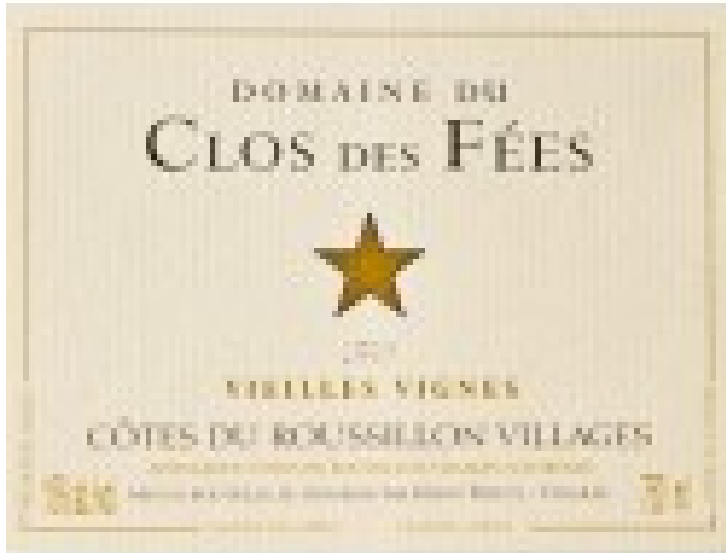


Le Clos des Fées Côtes du Roussillon Villages "Vieilles Vignes" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): H Bizeul (CLOS des FEES)

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos des Fées** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2014): *Their old-vine blend of 45% Grenache, 45% Carignan and 10% Syrah, the 2011 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes gives up a solid, pure and medium-bodied profile that includes mineral-drenched dark fruit, earth, pepper and smoked herb aromas and flavors. Nicely concentrated and textured, it stays focused and straight on the finish. Aged 12 months all in concrete, it's a pure, elegant Cotes du Roussillon Villages to enjoy over the coming 3-4 years.*

One of the leading estates in the region, Domaine du Clos des Fees is run by Herve Bizeul. His 2011s are thrilling wines that are up with the creme de la creme of the vintage.

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, jan. 2014):

Like its varietally-close 2010 predecessor that I tasted and have reviewed alongside ? but in contrast with vintages prior to that ? the Clos des Fees 2011 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes was raised almost entirely in tank, save for 10% Syrah. Bizeul is right to point out that the brown spices and smoky notes ? I detect also vanilla and nut brittle ? that mingle on the nose and palate here with ripe black raspberry, cassis and cherry could easily be mistaken for contributions of oak. That said, I wouldn't mistake them for the heavier toastiness and caramel or resinous character found in many wines that receive this estate's choice of barrels, and more importantly, in this Vieilles Vignes we have luscious primary juiciness and polish all the way through the finish that are worthy of the seamlessness with which this fruit obviously ripened. To be sure, wine lovers who are drawn to the confiture and confectionary spectrum will be those most rewarded by this lovely cuvee, but there are a hint of fruit pit and rosemary piquancy as well as of salinity to serve for some counterpoint and enhance the finish's interest. I would plan on enjoying it through 2020.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et Lladoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah. Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, ph > 9. Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecœurs, effeuillages.

Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique. Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire.

Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces. Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage.

Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. Idéal de garde : 5 à 10 ans.

Description brève du produit :

Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique et qui peut être dégusté relativement jeune.