

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 99/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 16,5

Description brève du produit :

99/100 RVF et **93+/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022). La grande cuvée du domaine. Très longue garde en perspective, surtout en magnum !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet "Cuvée du Papet" 2019 MAGNUM :

La Revue du Vin de France (déc. 2021/janv. 2022): **99/100**. *On a une impression de pureté du fruit au nez, avec une belle note de mûre sauvage. Gracieux, profond et chaleureux tel un souffle chaud et méridional. Un vin qui, malgré des tanins mûrs à souhait, demandera une à plusieurs décennies pour se livrer pleinement. Baroque et exemplaire.*

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100**. *Les fruits noirs, les épices, et quelques notes d'herbes sèches, de toute évidence le nez est concentré. La bouche est riche et va demander du temps pour se fondre. Déguster ce vin dans sa jeunesse montre toute la richesse en alcool et l'énorme concentration tannique de ce vin. Nous ne sommes pas dans l'infusion de toute évidence.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **93+/100**. *The 2019 Chateauneuf du Pape La Cuvee du Papet is full-bodied, broad, expansive and generous on the palate. A blend of 75% Grenache, 15% Mourvèdre and 10% Syrah mostly from sandy sites and aged mostly in foudre, it's over 16% alcohol yet shows no trace of heat or over-ripeness, with fresh, almost minty notes accenting ripe blackberries and black cherries on the nose and a long, silky finish that hints at cola and spice. (**drink date**: 2023-2035)*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

MILLÉSIME :

« Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »

2019 peut être considéré, à juste titre, comme une année chaude et sèche, marquée par un pic de chaleur fin juin, avec une température maximale dépassant les 44°C. Malgré ces conditions parfois extrêmes, la plupart de nos parcelles se sont bien comportées. Côté grappes, peu de coulure pour le Grenache Noir, cépage sensible à ce phénomène, et de manière générale, des baies concentrées et de petite taille avec un état sanitaire parfait.

TERROIR : Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les Lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.

VINIFICATION : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent ensemble visant ainsi à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie d'avantage l'élégance et la fraîcheur. Si au cours de l'élevage, qui débute en cuve béton, d'autres cuves s'avèrent intéressantes l'assemblage initial peut être modifié. Pour ce millésime l'élevage s'est poursuivi en foudres et en demi-muid de 3

vins.

Eraflage partiel de la vendange

Macération : 40 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 70% en foudre - 10% cuve acier – 8% demi-muid - 7% en jarre en terre cuite et 5%barriques de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE : 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

DEGRÉ : 16,5 %

POTENTIEL DE GARDE : 20 ans et plus

T° DE SERVICE : 15 C