

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2021



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un terroir bien précis (sable), un cépage unique, du vieux **cinsault à 100%**, qui a le vent en poupe pour les rouges, alors qu'il était souvent réservé aux rosés... Le Clos du Mont-Olivet est bien dans l'air du temps avec cette nouvelle cuvée fruitée qui a rencontré un franc succès dès son premier millésime (2018), **savoir-faire** de la famille Sabon oblige !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. *"La quête est une belle expression de cinsault sans fioriture. Un profil floral et épicé, infusé, qui nous conforte dans l'idéal que nous avons du cépage"*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La Quête c'est d'abord un vin issu du seul cépage Cinsault poussant sur des sables, fermenté en grappes entières par les levures indigènes et élevé en cuve puis en fûts de plusieurs vins durant 14 mois.

La Quête c'est aussi un chemin, éclairé par l'amour du travail bien fait, inscrit dans le temps long ; la recherche d'un frein à l'accélération permanente de notre civilisation.

Il arrive parfois que le vigneron « sorte » de son appellation, au cahier des charges trop restrictif, pour laisser s'exprimer un cépage ou un sol particuliers. C'est le cas pour cette cuvée qui met en avant des Cinsaults, âgés de 45 à 60 ans, issus d'un terroir de sable.

MILLÉSIME

« Un millésime de Vigneron »

Au sortir de l'été 2021 le millésime s'annonçait comme tardif, conséquence d'un cycle végétatif assez long (en raison notamment des nuits d'été qui sont restées fraîches) et hétérogène en rendement entre les parcelles touchées

par le gel et les autres. Epargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium le vignoble présentait début septembre un état sanitaire parfait. Les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe d'automne ont eu pour

conséquences de ralentir les chantiers de vendanges; et dans certains cas de modifier nos habitudes de récolte, afin de s'adapter aux exigences d'un millésime régulièrement qualifié de « vigneron ». L'effeuillage de certaines parcelles a eu des effets bénéfiques, permettant notamment d'accélérer la maturation des baies tout en préservant leur potentiel qualitatif. Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit "Le Plan Sud" à Saint Laurent des Arbres au sol sableux.

VINIFICATION

Vendange entière. Après une fermentation de 15 jours, les jus de goutte et de presse ont été assemblés et logés quelques mois en cuve béton puis dans un second temps, en jarre en grés (75%) et en demi-muids (25%).

T° DE SERVICE : 15°C