

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2021 (3 bouteilles)



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

130,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2021
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 98/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

98-99/100 RVF. Un millésime de vignerons qui laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

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 2021 :

La Revue du Vin de France (oct. 2023) : **98-99/100**. "Il y a une évidence aromatique dans le parfum de ce vin où l'on retrouve des senteurs d'orange sanguine, d'orangette, voire de pot-

pourri. Tout le monde n'y sera pas sensible, mais nous, on adore car cela reste délicat ! Et puis il y a cette chair profonde mais solide car ce domaine élabore des vins pour la très longue garde. Alors le message ne peut être que dense, mais équilibré par des tanins au service du fruit. Magistral."

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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.

TERRAIN

Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachères, 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 : 68% en foudre, 26% en cuve béton, 6% en cuve acier

ASSEMBLAGE

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

T° DE SERVICE : 15°C

