Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2018 (3 bouteilles)

Prix du produit :

256,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2018
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La cuvée du Papet
RVF: 95/100
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 16

Description brève du produit :

95/100 RVF. Le retour de la grande cuvée du domaine qui n'avait pas été produite depuis le millésime 2016. Très longue garde en perspective.

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 "Cuvée du Papet" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Toujours aussi riche, mais le jus possède plus de sève et plus de mâche pour équilibrer sa puissance.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2021) : 16,5/20. *Bouquet réducteur, digne des grands bourgognes. attaque onctueuse, sensation de plénitude en bouche, matière charnue, tannins fermes sans concession, de bonne allonge.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 95/100. *Intensité des fruits noirs et des épices. la bouche est harmonieuse, ample et riche, amis la trame de tanin joue son rôle avec une belle charpente. Le jus possède assez de sève et de mâche pour équilibrer cette puissance.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2020) : 93/100. *Scents of sun-warmed stones, asphalt and black olives emerge on the nose of the 2018 Chateauneuf du Pape La Cuvee du Papet. Full-bodied, savory and complex, with flavors of dark, plummy fruit, hints of roasted meat and dried spices, it's supple in feel and long on the finish.* Drink date 2020-2030.

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 :
« De belles maturités et de beaux équilibres »
De mémoire de vignerons il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe, ce qui aura permis aux vignerons de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les Châteauneuf-du-Pape du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

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 : 35 jours
Fermentation : 100 % en cuve béton
Elevage : 80% en foudre et 10% en demi-muid et 10% en barriques de plusieurs vins

ASSEMBLAGE : 80 % Grenache, 15 % Mourvèdre, 5 % Syrah

DEGRÉ : 16,00 %

POTENTIEL DE GARDE : 20 ans et plus

T° DE SERVICE : 15 C