

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2022 MAGNUM




CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2022
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 97/100
Bettane + Desseauve: 97/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15,5

Description brève du produit :

Un millésime fin et vibrant, considéré par la famille Sabon "*comme l'un des meilleurs de cette dernière décennie*", qui laisse entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse (mais se refermeront peut-être ensuite, comme cela arrive parfois à Châteauneuf-du-Pape). La seule cuvée de Châteauneuf rouge sur ce millésime, qui contient aussi les raisins habituellement utilisés pour la "Cuvée du Papet", qui n'a pas été produite en 2022 faute de volume suffisant. **97/100 RVF**

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 2022 MAGNUM

La Revue du Vin de France (R. Petronio, nov. 2024) : 97/100. Un vin au parfum raffiné et complexe qui mêle le fruit, la fleur et une belle fraîcheur végétale. Il semble plus fin que de coutume, gracieux et solaire, charnel et fin, avec la plaisante saveur d'un fruit sucré.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 95/100. *Le Châteauneuf-du-Pape 2022 est encore un bébé : charnu, au cœur de bouche vineux, il reste pulpeux et velouté.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, sept. 2024) : 93/100. *Aromas of roses, dark cherries, flowers and garrigue preface the 2022 Chateauneuf du Pape from Clos du Mont Olivet, a medium to full-bodied, layered and textured wine with a dense, fleshy core of fruit, supported by an abundance of sweet, velvety tannins that pave the way to a long, expansive finish. Composed of 75% Grenache Noir, 10% Mourvèdre, 9% Cinsault and small equal parts of Terret Noir, Muscardin, Picoult Noir, Vaccarèse and Counoise, this wine stands out as one of the finest red wines I have encountered at this address. With its structure and complexity, it promises to cellar well for over a decade. DRINK DATE : 2024 - 2040.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime fin et vibrant »

Extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime 2022 à Châteauneuf-du-Pape.

Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment.

La saison végétative 2022 a débuté par un printemps relativement doux occasionnant très tôt le débourrement.

L'été précoce, aride et chaud qui a suivi a entraîné des températures en permanence au-dessus des normales de saison. L'orage de grêle du 16 août a impacté près de 80% de notre vignoble châteauneuvois, engendrant des pertes de récoltes importantes, variables selon les secteurs. Fort heureusement, le Mistral prit le relais ce qui permit la cicatrisation des baies touchées, nous permettant de vendanger dans de bonnes conditions dès le 25 août. Nous avons cependant pris la décision de ne pas produire de Cuvée du Papet.

Ces conditions climatiques extrêmes ne sont pas sans rappeler la chaleur du millésime 2019 que 2022 surpasse en équilibre.

Considéré comme l'un des meilleurs de cette dernière décennie, le millésime 2022 de Châteauneuf-du-Pape rend hommage à la diversité de ses sols et séduit par la gourmandise de son fruit, sa rondeur et ses tanins finement infusés. Fort potentiel de garde pour ce millésime

haut en couleur.

TERRAIN

Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachières, 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 : 70% en foudre, 27% en cuve béton, 3% en fûts et demi-muids de plusieurs vins

ASSEMBLAGE

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

T° DE SERVICE : 15°C