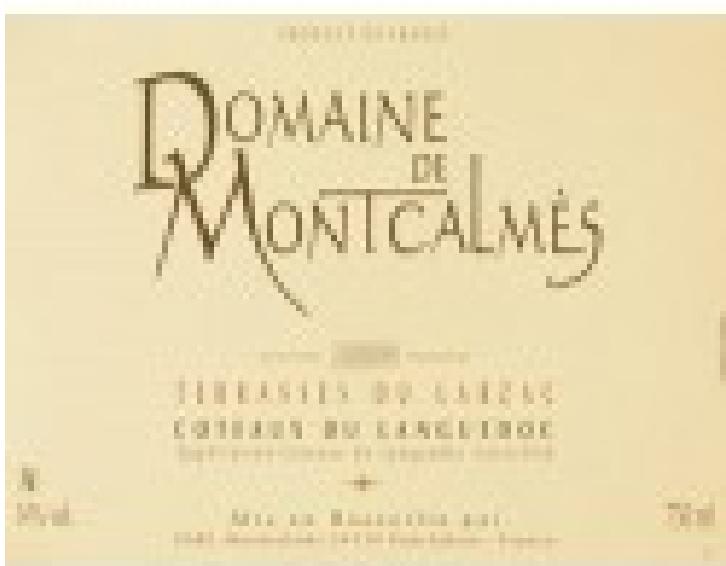


Domaine de Montcalmès rouge 2012



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description brève du produit :

Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié, 17/20 RVF et 17,5/20 B+D!

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine de Montcalmès** en général.

Commentaires sur ce **Domaine de Montcalmès rouge 2012** :

Revue du Vin de France (juill. août 2015): *Une structure épurée, précise, qui met en valeur la qualité du fruit, frais et pulpeux. Tendant vers le cacao et la violette, les arômes sont déjà très séduisants. Grand style auquel on pourrait trouver des accointances bourguignonnes. Derrière une robe déjà évoluée, le 2007 (16,5/20) déploie beaucoup de gourmandise et de piquant; ce vin chatoyant et explosif fait la roue. Le 2004 (17/20) s'exprime actuellement avec beaucoup de grâce et de délié, c'est un vin plus frais, floral, auquel le 2012 devrait un jour ressembler.*

La Revue du Vin de France (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : *"Chaque terroir sélectionné est ici élevé séparément. Encore jeune et déjà très expressif, c'est un rouge volubile, mais cependant subtil, très soigneusement élevé, poli et fignolé, riche de pénétrantes nuances réglissées et florales. Malgré sa couleur assez claire et son corps délié, ce millésime*

devrait tenir et se bonifier sur une bonne dizaine d'années, à l'instar du 2004. 17/20 "

mybettanedessauve.fr: *Le grand débat sera ici, qui du vin le plus raffiné du Languedoc, ou de l'élevage qui le domine pour l'instant sera le maître. Beau débat, bon débat. Animons-le régulièrement ! 17,5/20.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *While Frederic wasn't sure if they would release a Terrasses du Larzac cuvee last year, the final blend of the 2012 Terrasses du Larzac looks to be outstanding. A blend of 60% Syrah and the rest an even split of Grenache and Mourvedre, it has that limestone influenced minerality to go with pretty black cherry and kirsch fruit, dusty soils, spice and licorice. Medium to full-bodied, silky and elegant, I love its overall balance, and while it will drink nicely on release, I suspect it will have a solid 10-12 years of overall longevity as well. Drink 2016-2024.*

The young, talented Frederic Poutalie continues to make impeccable wines from his small estate in the Terrasses du Larzac region. His 2012s have turned out beautifully, and his 2013s will follow suite, with slightly fresher, more focused textures, yet still ample concentration. These always show well in their youth, but given their balance and overall harmony, I?ve no doubt they?ll age gracefully.

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Cépages: 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble: âge moyen : 30 ans, rendement : 25 hl/ha. Les syrah et grenache sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.