

Clos du Mont-Olivet Lirac "Mont-Cau" (mourvèdre) rouge 2023



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mont-Cau

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

92/100 RVF. Une nouvelle cuvée, éphémère, issue d'une unique parcelle de mourvèdre : Mont-Cau. Très belle réussite pour qui sait attendre !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Lirac "Mont-Cau" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100**. *Mont-Cau, construit sur le mourvèdre dévoile une aromatique plus intense, mûre et chaleureuse [que le Lirac classique]. La bouche lui fait écho dans une chair dense, épaulée de tanins puissants et mûrs. Un vin trapu destiné à la garde : patience.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

PRELUDE

Parfois, certains terroirs peuvent donner naissance à des vins exceptionnels.

En 2023, les conditions climatiques ont permis au Mourvèdre planté sur les contreforts du Mont-Cau, entouré de bois, à Saint-Laurent des Arbres (AOC Lirac), d'offrir une maturité lente et un fruit très équilibré.

MILLÉSIME

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août a vu les température dépasser quelquefois les 40°C et l'année classée comme la plus chaude jamais enregistrée à l'échelle mondiale, la pluviométrie fut satisfaisante avec de belles précipitations en mai et juin puis une pluie bienfaitrice le 27 août.

Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer. La récolte fût belle en quantité et le Mistral a permis de maintenir les raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vendanges ont débuté le 30 août et se sont terminées le 16 octobre.

VINIFICATION

Dans cette parcelle, le mésoclimat et le sol argilo-sableux évitent au Mourvèdre la rusticité qu'il peut parfois avoir.

Après une vendange tardive, le 16 octobre, nous avons décidé de procéder à une fermentation en grappes entières afin de conserver un maximum de fraîcheur et de finesse. Après une fermentation en cuve béton, le vin a été élevé en demi-muids usagés pendant 18 mois et mis en bouteille le 7 mai 2025.

ASSEMBLAGE

100% Mourvèdre