

# 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 CUVEES 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 températures 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 bienfaisante le 27 août.

Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer. La récolte fut 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