

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2023 MAGNUM



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Coup de coeur et 98/100 RVF. La grande cuvée du domaine n'avait pas été produite en 2021 ni 2022, et tout le monde attendait les 2023 avec impatience. Heureusement toutes les conditions qualitatives et météorologiques ont été remplies en 2023 et c'est le retour de cette cuvée mythique de Châteauneuf. Encore fermée et trop jeune en juin 2025, date de sa sortie des chais du domaine, cette cuvée est comme toujours : superbe et pleine d'avenir.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet "Cuvée du Papet" 2023 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **Coup de coeur et 98/100**. *Lui aussi marqué par la réduction, le Papet développe à l'air des senteurs de confiture de cerise. Son fruit grimpe crescendo et laisse entrevoir des tanins fondus dans un jus riche et savoureux.*

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 :

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août ait 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 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 31 août et se sont terminées le 19 Septembre.

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 : 40 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 70% en foudre - 10% en cuve acier – 8% demi-muid - 7% en jarre en terre cuite et 5% en barriques de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE : 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

POTENTIEL DE GARDE : 20 ans et plus

T° DE SERVICE : 15 °C
