

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2005



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2005

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DE MONT-OLIVET

Commentaires sur ce **Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2005** :

Robert Parker Wine's Advocate (Jeb Dunnuck, fév. 2015) : *Mont-Olivet did well in this classic, structured vintage. The traditional Châteauneuf du Pape offers old-school notes of ground pepper, roasted herbs, cedar plank, dried spice and sweet cherries that flow to a medium-bodied, fresh, focused profile on the palate. This still has a firm edge to its tannin, but has outstanding fruit and density, all suggesting it will continue to evolve gracefully. Drink 2014-2030.*

Robert Parker Wine's Advocate (Jeb Dunnuck, août 2014) : *More focused and firm, the 2005 Chateauneuf du Pape possesses distinct minerality in its roasted herb, black olive, earth and beef blood-like bouquet. Still backwards and tight, it needs another handful of years in the cellar, but will be a long-lived Chateauneuf.*

I'm not sure if this estate produces one of the longest-lived Chateauneuf du Papes out there, or if it just seems that way due to the fact that they have such a fantastic library of old wines and I?m

able to taste more of them! Nevertheless, Clos du Mont Olivet, which is now run by Thierry Sabon, is a brilliant estate that fashions traditional, age-worthy Chateauneuf du Papes that have incredibly broad drink windows.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin , Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines, Le Bois de la Ville, Cansaud, Les Gallimardes et Les Serres. Ils s'étendent du nord au Sud de l'Appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, sables et grès mollassiques.

Assemblage : 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Cunoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir.

Vinification : les cuves sont remplies par gravité avec une éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Les jus de goutte et de presse sont élevés séparément, principalement en cuves bétons où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres.

Description brève du produit :

L'autre grand millésime de la décennie avec 2007. Vinifié pour la garde, le Clos du Mont-Olivet impose une dizaine d'années de patience avant dégustation. Et quelle dégustation !