

# Domaine Olivier Pithon "Le Colt d'en Olby" rouge 2014



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clot

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: grenache

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Il s'appelle "Colt" cette année, car il ne pouvait plus légalement s'appeler "Clot". Vive la France !

Commentaires sur ce

Domaine Olivier Pithon Le Colt d'en Olby rouge 2014 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 18/20 + **Coup de Coeur**. *En 2014, le Colt atteint des sommets d'élégance. En un an, cette cuvée a acquis une dimension de finesse considérable. Magnifique délicatesse, enjôleuse, d'un grenache aérien sans dureté ni maigreur, "pinotant", floral, auquel le trait vert de la vendange entière sied à merveille.*

**La Revue du Vin de France** (P. Citerne, oct. 2016) : 16/20. *Grenache en finesse, aérien, cerise fraîche relevée d'une pointe de fourrure, il témoigne de l'évolution heureuse des rouges d'Olivier Pithon, qui ont dans les derniers millésimes considérablement gagné en définition et surtout en*

---

*subtilité.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2020-2025. Classé dans ce guide parmi "**les 100 vins à garder**". *Un pur grenache, séducteur, qui par la finesse de ses arômes évoque un pinot noir, avec toutefois une touche réglissée qui renvoie vers le Sud.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Imaginez, Le Canigou sur votre épaule droite, les Corbières au bout de votre main gauche et la mer devant ! A 250 mètres d'altitude en forme de chute de rein, vous êtes dans le Clot d'en Olby ou le Clos de l'Oubli. Sélection parcellaire de grenache noir sur un merveilleux terroir de schiste.

**Terroir :** Terroir de schiste

**Cépage :** 100% grenache noir

**Vendanges :** Vendanges manuelles

**Vinification :** Sélection parcellaire - Vinification traditionnelle

**Elevage :** Elevage en foudre pendant 18 mois

**Rendement :** 11hl/ha, 800 bouteilles

**Surface :** 2 ha

**ATTENTION :** la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Description brève du produit :**

**18/20 + coup de coeur RVF** ("*2014 atteint des sommets d'élégance*"). Une sélection parcellaire de très haut niveau, toute en complexité et en suavité. Déjà superbe, mais un bon potentiel de garde.