

# Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2012



Prix du produit :

**318,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Châteauneuf-du-pape 2012 signé le Clos du Mont-Olivet

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015** : 17/20. *Le simple Châteauneuf du Pape, toujours intense dans sa palette aromatique possède une bouche fine mais sculptée en profondeur.*

**Guide Bettane + Desseauve 2015** : 15/20. *Beaucoup de précision au nez, sans alourdissement par rapport à l'an dernier mais avec encore plus de fraîcheur et de complexité, le tannin n'a pas encore trouvé son point parfait d'équilibre. **Apogée** : 2020 à 2022.*

---

**La revue du Vin de France** (oct. 2014) : *Nez gracieux, très élégant avec une touche florale et un parfum de vendange entière. Il évolue sur une note d'agrume. Bouche avec du relief et une belle énergie. Il y a du muscle mais accompagné par une sensation de fruit plein et dense.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb. Dunnuck, oct. 2014) : 89/100. *The 2012 Châteauneuf du Pape is a mid-weight, medium-bodied effort that has complex olive, tobacco leaf, cured meats and sweet currant fruit. A blend of 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvedre and the rest a mix of permitted varieties, aged in a combination of concrete, foudre, tank and small barrels, it has building tannin and a classical, balanced feel on the palate, but I'd still love a smidge more concentration. Nevertheless, it's borderline outstanding and I suspect it will have over a decade of longevity. Drink 2014 - 2024*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Millésime** : Le Sud de la Vallée du Rhône a été l'une des rares régions à bénéficier de conditions climatiques exceptionnelles. Un grand ensoleillement et un climat dans l'ensemble très sec ont permis de vendanger des raisins dans un parfait été sanitaire. Les pluies de la fin du mois d'août ont permis de parfaire la qualité des raisins dans certaines parcelles souffrant de stress hydrique. Le profil des vins, plutôt ronds et fruités pour les parcelles récoltées tôt, a évolué en fin de vendanges vers des notes épicées, donnant ainsi une palette intéressante pour les assemblages.

**Terroir** : Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, 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, de sables et grès mollassiques.

**Vinification** : Les cuves sont remplies par gravité avec un 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 béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres.

**Degré** : 15 %

**Température de service** : 15 °c

### **Description brève du produit :**

Un superbe Châteauneuf dans un joli millésime. Sorti directement des caves du domaine en mai

---

2024. Désormais, il est parfait à déguster en ce moment et sans doute jusqu'en 2030 : c'est un Mont-Olivet !