

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) 2012 rouge



Prix du produit :

87,75 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Piedlong

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

Présentation du Domaine du Vieux Télégraphe

Commentaires sur ce Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 18,5/20. *Somptueuse cuvée Piedlong. Un quasi pur grenache avec une bouche finement veloutée et un fruit d'un parfait équilibre. Tout en harmonie, à la fois souple et distingué.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 18/20. *La cuvée Piedlong 2012, racée, a cette petite touche anisée et de fruit rouge légèrement confit. La bouche offre une texture d'une finesse remarquable, elle joue plus sur la transparence que sur le volume et le charnu, avec une magnifique persistance sur la longueur de bouche par ce fruit doux et chaleureux.*

Guide Bettane + Desseauve 2015 : 17/20. *Issue du lieu-dit du même nom, sur un des grands*

terroirs de l'appellation, cette cuvée remplace l'ex-domaine-de-roquette. Ensemble généreux et pur, d'une grande précision dans l'extraction d'un tannin fin et intégré au corps. Apogée de 2019 à 2024.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct 2014) : *Only the second vintage for the cuvee, the 2012 Châteauneuf du Pape Piedlong is a rocking blend of 90% Grenache and 10% Mourvedre, fermented with a hefty chunk of whole clusters, that was brought up all in larger foudre. Giving up loads of kirsch, strawberry, dried soil, flowers and hints of meatiness, this classic Grenache is medium to full-bodied, ripe and textured, yet remarkably focused and fresh. While the acidity here is relatively low, it has plenty of fine tannin that keep it focused. Drink this beauty over the coming decade*

Fiche technique rédigée par le domaine:

SUPERFICIE : 12 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé 'galets roulés'. Pour 3 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée 'pierre du Gard'.

CÉPAGES : grenache de 70 ans 90 %, mourvèdre de 50 ans 10 %.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

Description brève du produit :

Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, Piedlong et Pignan, en

grande majorité issue de vieux grenaches (70 ans). RVF 18/20 : "*somptueuse cuvée*".