Domaine Olivier Pithon "Maccabeu" blanc sec 2015

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Olivier PITHON
Millésime: 2015
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Maccabeu
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: macabeu

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE OLIVIER PITHON

Commentaire sur ce

Domaine Olivier Pithon Maccabeu blanc 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. *Qu'Olivier Pithon possède un don particulier pour les blancs est désormais chose connue. Les 2015 illustrent magnifiquement son talent, avec un Maccabeu d'anthologie et une D18 très richement constituée, qu'il faut attendre. Ils réunissent le meilleur des deux mondes : sveltesse, nuance, tension septentrionales ; et la générosité, le moelleux, les hanches pleines que doivent avoir les vins du Sud.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2018-2020. *2000 bouteilles que l'on s'arrachera de cette cuvée de pur macabeu élevé en barriques, mais sans que*

le boisé se montre intrusif. Vif, large : tout simplement le meilleur Roussillon.

La Revue du Vin de France (Juil.-Août 2017), "40 grands vins blancs de Méditerranée". "*En finalement peu de temps, le ligérien Olivier Pithon a grandement contribué à la renaissance du Roussillon comme une terre de blancs majeure. La D18, basée sur les grenaches, est un grand vin de relief et d'attente ; une récente verticale nous en a brillamment fourni la preuve. Toute aussi impressionnante de pureté et de profondeur, sa cuvée de macabeu est peut-être encore plus singulière. Là où les grenaches blancs et gris peuvent se montrer démonstratifs, le macabeu reste dans la suggestion. La plasticité du cépage constitue entre des mains aussi douées un puissant vecteur de l'environnement aromatique des collines de Calce. Formidable intensité de la mâche, sans la moindre rudesse, le vin est en même temps sinueux et puissant. Les arômes sont à la fois discrets, profonds et très nuancés, avec des notes de miel, de graines de tournesol, une pointe lactique caractéristique du cépage. Serrée, finement amère, la finale augure d'un dévoilement progressif de ses attraits pendant au moins une décennie.*"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Issu d'une sélection parcellaire sur schistes, le macabeu naît en 2011, en mini production, pour faire son entrée officielle dans la gamme sur le millésime 2012.

Élevé en barrique, il révèle la fraîcheur et la minéralité du terroir.

Terroir : schistes

Cépage : 100% Macabeu

Elevage : en barrique

Vendanges : manuelles

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 :

17,5/20 RVF : "*2015, des Maccabeu d'anthologie*". Grand vin blanc de garde.