

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2016



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: clairette

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape blanc 2016 signé le Clos du Mont-Olivet :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *2014,2015 et 2016 sont des modèles d'élégance et de finesse aromatique. Leur texture soyeuse fait oublier leur grande puissance tandis que leur fraîcheur offre des équilibres que nous aimerions rencontrer plus souvent sur l'appellation. Apogée 2018-2028.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 : 17,5/20. *Le Châteauneuf-du-pape blanc offre une robe pâle mais un nez intense sur les herbes méridionales. Sa bouche saline et vive se montre épurée mais sans manquer de chair ni de maturité, livrant une sensation minérale sur la fin de bouche.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct. 2017) : 90/100. *The 2016 Chateauneuf*

du Pape Blanc starts off with lime blossom and lime zest notes, then it broadens out on the palate to include hints of pear and anise. Drink this medium to full-bodied white over the next few years. Drink 2017 - 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : Les premiers vins présentés aux assemblages confirment ce que l'on pressentait : 2016 est un millésime fabuleux ! Et si d'aucuns le comparent au magnifique 2010, d'autres n'hésitent pas à remonter au céléberrime 1990... Nous sommes dans tous les cas, et de façon indiscutable, dans l'univers des très grands millésimes. Les Châteauneuf-du-Pape blancs, fins et vineux sont à la fois dotés de maturités optimales et de belles fraîcheurs grâce à des pH naturellement bas. Les grenaches expriment des arômes de fruits à chair blanche et jaune (pêche, poire, coing) et de fleurs blanches. Les roussannes, très expressives, révèlent des senteurs de fruits exotiques, de pêche et d'abricot. Grâce à une très belle arrière saison, clairette et bourboulenc, deux cépages tardifs, ont été récoltés à pleine maturité apportant ainsi à l'assemblage leurs notes élégantes. 2016 incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de millésime exceptionnel.

Terroir : Sols à dominante argilo-sableuse, exposition dominante Sud, lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

Vinification : Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débouillage statique. Une partie des Roussanes, soit 10% du total a été élevé en fûts neufs, le reste en cuve inox.

Assemblage : Clairette (40%), Bourboulenc (17%), Roussanne (30%), Grenache Blanc (10%), Picpoul blanc (1%), Picardan (1%) et Clairette rose (1%).

Degré : 14 %

Production : 10240 bouteilles.

Potentiel de garde : Peut se boire jeune sur le fruit mais peut également être conservé une dizaine d'années.

Température de service : 8 C à 10 C

Description brève du produit :

Grand millésime 2016, grand domaine, superbe vin, petit prix ! 17,5/20 RVF.