

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape "Le Clos" rouge 2008



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2008

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce Châteauneuf du Pape "Le clos" 2008 signé Clos du Mont-Olivet :

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2010): 88/100. *The 2008 Chateauneuf du Pape performed much better than my initial rating last year showed. It is actually one of the better wines of the vintage. It has loads of earth, spice, and garrigue, very up-front appeal with its lavender, kirsch and raspberry notes, medium body, and silky tannins. It is delicious, mouthfilling, and an undeniable success for the vintage. Drink it over the next 5-7 years. (2014 - 2017).*

Guide Bettane + Desseauve : 14,5/20. *Robe aux reflets mordorés, nez de cerise à l'eau-de-vie, bouche souple, suave, classique et actuellement très tendre, mais assez longue. Apogée : 2014 à 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : Malgré deux épisodes orageux survenus mi-septembre, le fort Mistral et des températures fraîches ont permis d'étaler les vendanges jusqu'à ce que les raisins atteignent une bonne maturité phénolique et technologique. 2008 est une année marquée par une récolte plus tardive et des rendements faibles(23hL/ha) dûs à une forte coulure.

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...

Assemblage : 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Cunoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir.

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

Note de dégustation : «2008 Chateauneuf Du Pape Medium red. Fresh raspberry and cherry aromas lifted by rose and herbs. Juicy, moderately concentrated red fruit flavors are framed by silky tannins and pick up a note of anise on the sweet, lingering back end.» rate 88-90 Josh Raynolds INTERNATIONAL WINE CELLAR

«... Le Clos du Mont-Olivet rouge se montre puissant et structuré par des tanins saillants. Il a besoins de temps pour s'affiner mais il se gardera 20 ans sans souci car ici, on produit des vins taillés pour la garde, qui ne se révèlent qu'après 10 ans. Classique mais constant, ce domaine est en train de devenir l'une des références incontournables de Châteauneuf-du-Pape comme en attestent les magnifiques 2008. La deuxième étoile est largement méritée.» 17/20 Les meilleurs vins de France 2011 **RVF 2** étoiles **

Potentiel de garde : 10 ans

Description brève du produit :

Le Clos du Mont-Olivet rouge 2008 se montre puissant et structuré par des tanins saillants. Il a besoins de temps pour s'affiner mais il se gardera 20 ans sans souci.
