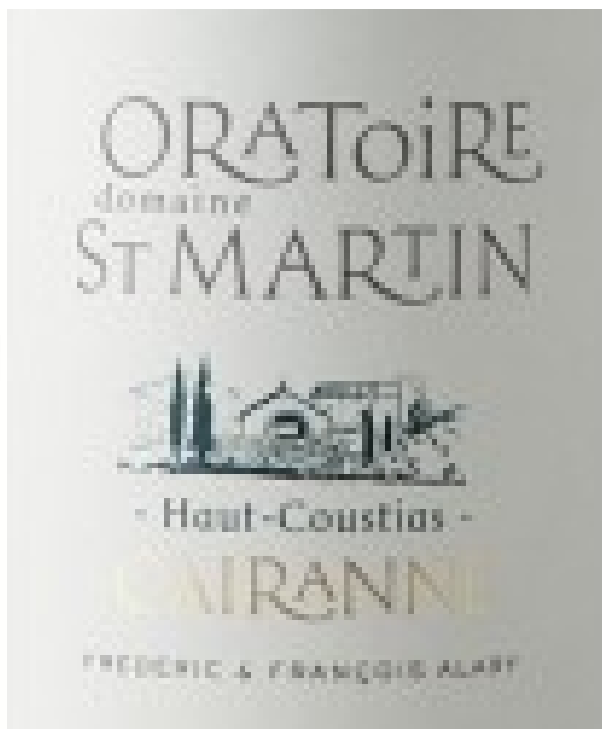


Domaine de l'Oratoire Saint-Martin cairanne "Haut-Coustias" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)

Millésime: 2015

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT MARTIN

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Haut-Coustias" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Haut-Coustias 2015, aux notes de serpolet et animales, offre une bouche de bonne facture avec une belle matière concentrée sans aucune dureté.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Elancé, racé, se mâche, est comme un tweed anglais et accroche avec distinction. Très beau volume en bouche, il va aller loin. Apogée:*

de 2019 à 2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018) : 94/100. *The 2015 Cairanne Haut Coustias spent 30 months in foudres instead of the normal 24, as Frédéric Alary felt it needed a bit more time. It's still a rich, tannic wine, showing savory layers of tree bark, cola and spice. A full-bodied, velvety and complex blend of 60% Mourvèdre, 20% Grenache and 20% Syrah that ends on an exciting note of licorice, it deserves to be cellared 2-3 years and then drunk over the following decade. Drink date 2019-2030*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 90-92/100. *The 2015 Cairanne Haut Coustias was still in foudre during my late-August 2017 visit, where it will stay a full two years. A blend of 60% Mourvèdre, 20% Grenache and 20% Syrah, it was slightly closed and difficult to evaluate, showing hints of wet stones, raspberries and spice. There's plenty of concentration, so if it emerges from its current funk, my rating may even look slightly conservative.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : *Souple, vertical et pour le moment encore un peu strict, les tannins très soyeux soulignent un jus précis, expression parfaite de la conjugaison mourvèdre-syrah. Racé et juste. Apogée: de 2017 à 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache, mourvèdre, syrah.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : 70 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification pendant 18 jours.

Élevage : 24 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Vin : ce Cairanne est très épicé (poivre, noix de muscade) avec des senteurs de violette et de fruits noirs. Ses tanins sont fins et soyeux.

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Période optimale de dégustation : de 6 à 8 ans.

Description brève du produit :

17/20 B+D, **94/100** Czerwinski/Parker. La grande cuvée de garde du Domaine dans un grand millésime de garde, 2015. Sans aucun doute un des plus grands crus de Cairanne. Il est très concentré, finement boisé (un boisé désormais fondu en 2019) et peut commencer à être dégusté.