

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2017



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2017

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2017

La Revue du Vin de France (déc. 2019): 17/20. *Axé sur le fruit rouge grillé, avec des notes de garrigue, une bouche virile, structurée, des tanins très épicés et poivrés, une belle allonge très épicée.*

RVF hors série "sélection annuelle 400 coups de coeur", nov. 2019 : 16,5/20. *Une définition séduisante car le fruit s'exprime avec beaucoup de fraîcheur. Un vin bien mûr, scintillant comme un coulis. Le fruit et les notes florales amènent une grande finesse. La trame est dense, sérieuse, sans aucune dureté. Un ensemble savoureux.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 16,5/20. *Possède une matière concentrée en finesse grâce à l'association entre grenache et cinsault.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Frais, longiligne, dans une expression très pure sur la framboise. Finale juteuse. Joli vin.* Fourchette d'apogée : 2019-2028.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Excellent mais confidentiel »

Exceptionnelle à bien des égards, l'année 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits par une récolte précoce et peu quantitative. Marquant à plus d'un fait, on retiendra surtout de ce millésime l'excellente qualité des vins produits. Des vins équilibrés, riches et dotés de jolis tanins veloutés.

TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Liorgues » et « La Fressinède ». Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, vestiges de l'époque Urgonienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 95% en foudre et 5% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE

60% Grenache - 20% Syrah - 20% Cinsault

DEGRÉ : 15 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

17/20 RVF. "*L'autre Châteauneuf*" disent certains. Les sols, très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, lui confèrent profondeur et fraîcheur. Un grand vin à garder quelques temps pour plus de complexité.