Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Les Douyes" rouge 2017

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2017
Appellation: Cairanne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Douyes
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 95-97/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DE L'ORATOIRE ST MARTIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Plus sudiste dans l'âme, avec cette part de mourvèdre qui lui confère des notes de maquis et d'olive noir.*

La Revue du Vin de France (n°636, nov. 2019) : n°2 de tous les Cairanne rouges 2017 dégustés, **17/20**. *Malgré 40% de mourvèdre, les 60% de grenache donnent une bouche sphérique, ample, avec des tanins souples et une sensation de maturité douce. Beau vin racé et complexe. Un Cairanne de référence.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, 31 oct. 2019) : **95-97/100**. *Still in foudre at the time of my visit, the 2017 Cairanne les Douyes was expected to be in cask for at least 18 months. A 60-40 blend of Grenache and Mourvèdre from the estate's oldest vines, and produced from minuscule yields of just 15 hectoliters per hectare, it's full-bodied and creamy-textured, with intense flavors of licorice, black cherries and plum. It's out-of-this-world good and easily one of the best Cairannes I've ever tasted, with at least 15 years of ageability. Drink date 2020-2032.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépages : grenache, mourvèdre.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : centenaires. Issu de très vieilles vignes plantées en 1905 sur les meilleurs coteaux, les rendements très faibles (15Hls/ha) donnent un vin plein mais très soyeux, aux tanins fondus et aux arômes de mures et senteurs de garrigues.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 15 jours.

Elevage : 18 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Période optimale de dégustation : de 6 à 8 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, musc
- Saveur : épicée, poivrée, réglisse

Description brève du produit :

95-97/100 Czerwinski/Parker, **17/20** RVF nov. 2019 : n°2 de tous les cairanne rouges 2017 dégustés. Une superbe cuvée du Rhône méridional à un prix abordable, mais trop jeune en 2019 et qu'il faut attendre quelques années impérativement !