# Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 MAGNUM

**Prix du produit :**

234,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2017
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 89/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15,5

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2017 MAGNUM**

**La Revue du Vin de France** (juillet-août 2020): 17,5-18/20. *Beau nez complexe, bouche ferme avec une masse tannique abondante. Un vin qui a du relief, tenu par un fruit pulpeux, mûr et équilibré.*

La **Revue du Vin de France** (déc. 2019): 18/20. Cité parmi "Les millésimes à attendre" : *Nez de cacao, épices, fruits rouges. Bouche large, avec une trame affinée, une belle générosité, des*

*tanins puissants mais bien lissés, une superbe finale épicée. Déjà en place, il fera une belle bouteille.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Constitue un modèle de gestion d'un millésime solaire. La part de syrah et de mourvèdre dans l'assemblage est plus importante qu'en 2016; au-delà du toucher de bouche dans lequel on retrouve la patte du domaine, c'est la capacité du vin à garder une empreinte fraîche et minérale qui nous séduit le plus.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Un profil 2017 épicé et garrigue plus marqué, puis les fruits noirs frais de la signature florale du domaine. Moins opulent que le superbe 2016, mais d'une délicatesse remarquable. Une grande finesse de texture qui enrobe des tanins denses et ciselé.* ***Superbe****.* Fourchette d'apogée : 2025-2035.
Accords mets et vins : cuisine japonaise, sanglier, palette et côte de porc, perdrix, blanquette de veau, quiches, tartes et tourtes au poisson, cigare.

**Robert Parker's Wine Advocate** ( Joe Czerwinski - oct. 2019) : 89/100. *A blend of 70% Grenache, 12% each Mourvèdre and Syrah, with 6% other permitted varieties, the 2017 Chateauneuf du Pape slots in somewhere between the open, generous 2016 and the firmly tannic 2015 in style. Hints of tar and rubber appear on the nose, followed by notes of mint and red berries. It's full-bodied and chewy, with a bit of hard tannin on the finish.* Drink Date 2021-2030.

**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**
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. Ils s'étendent pour l’essentiel au nord et à l’est de l’appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d’argiles marines, de sables, de grès mollassiques et de galets roulés.

**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.
Macération : 30 jours
Fermentation : 100 % en cuve béton
Elevage : 90% en foudre et 10% en barrique de plusieurs vins

**ASSEMBLAGE**
70% Grenache - 12% Syrah - 12% Mourvèdre - 6% autres cépages
(Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir, Muscardin)

**DEGRÉ :** 15 %.Vol

**T° DE SERVICE :** 15°C

**Description brève du produit :**

**18/20 RVF**. Millésime 2017 plus confidentiel que les grands 2016, marqué par une grande finesse. A déguster dans sa prime jeunesse jusqu'en 2020, ou à garder 5 ans de plus (minimum) sans y toucher ! Il sera encore bon en 2035...