

Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2019



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Marie Jausset

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 16,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

PRELUDE

Cette cuvée est née de notre volonté de mettre en exergue le terroir de ce CRU magnifique avec un vin qui traversera les âges ... Sélection parcellaire puis des meilleures cuves dans nos chais, elle est "l'échos" de notre "Cuvée du Papet". Hommage rendu à notre arrière-grand-mère "MARIE JAUSSET" héritière des vignes en Châteauneuf-du-Pape et grâce à qui l'histoire du Domaine commença au début du siècle dernier.

MILLÉSIME

"De Belles Maturités et de Beaux Equilibres"

De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe, ce qui aura permis aux vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les vins du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les parcelles sont réparties sur les lieux-dits "Les Cosses", "Caveyrac" et "Montcau". Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets éparses, 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 et barriques. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 85% en cuve acier et 15% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE

85% Grenache noir - 15% Syrah

DEGRÉ : 16 %/Vol.

Description brève du produit :

Cette nouvelle cuvée (premier millésime 2018) est une sélection parcellaire de Lirac, avec en plus une sélection au chai des meilleures cuves. Le nec plus ultra de l'appellation, que la famille Sabon voue à un grand avenir, pour faire connaître avec une cuvée d'exception cette AOP méconnue (pour l'instant !). Le pendant en Lirac de la fameuse Cuvée du Papet en Châteauneuf. Parfait à déguster à partir de 2024 et pendant au moins 10 ans... peut-être bien plus ?