

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 16

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100**. *Une palette qui me semble plus fraîche et plus maîtrisée que le 2018. La bouche est aussi plus harmonieuse car la mâche est supérieure et le vin possède une fraîcheur supplémentaire pour un vin qui fait 16 degrés, l'ensemble est vineux, riche mais la trame tannique lui donne du relief.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »

2019 peut être considéré, à juste titre, comme une année chaude et sèche, marquée par un pic

de chaleur fin juin, avec une température maximale dépassant les 44°C. Malgré ces conditions parfois extrêmes, la plupart de nos parcelles se sont bien comportées. Côté grappes, peu de coulure pour le Grenache Noir, cépage sensible à ce phénomène, et de manière générale, des baies concentrées et de petite taille avec un état sanitaire parfait. 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. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Liorgues », « Lacoste » et « Caveyrac ». 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 : 45% en foudre, 40% en cuve béton, 13% en cuve acier et 2% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE

65% Grenache noir - 15% Syrah – 15% Mourvèdre – 5% Cinsault

DEGRÉ : 16 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

91/100 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.
