

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2020



Prix du produit :

474,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

RVF: 99/100

Bettane + Desseauve: 99/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 16

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet "Cuvée du Papet" 2020 :

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 99/100.

La Revue du Vin de France (Fév. 2023) : 99/100. Véritable vin de référence, sans perdre ni en

profondeur ni en densité, a gagné en éclat du fruit avec une maturité méridionale assumée. Avec son parfum somptueux de chocolat à la menthe, il représente la quintessence du très grand vin où les 90% de grenache dans l'assemblage lui assureront une longévité de plusieurs décennies. Exemple !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **Coup de coeur 96/100**. *Une jolie expression du grenache, avec une maturité aboutie. C'est sur les épices, les fruits noirs. L'ensemble est profond. La bouche possède plus de rectitude que la cuvée domaine. Il y a autant de puissance, mais la trame et le relief des tanins ramènent plus de fraîcheur.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

MILLÉSIME :

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre.

Les premières parcelles sont récoltées début septembre pour se poursuivent sereinement jusque mi-octobre. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.

Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise.

TERROIR : Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les Lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.

VINIFICATION : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent ensemble visant ainsi à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie d'avantage l'élégance et la fraîcheur. Si au cours de l'élevage, qui débute en cuve béton, d'autres cuves s'avèrent intéressantes l'assemblage initial peut être modifié. Pour ce millésime l'élevage s'est poursuivi en foudres et en demi-muid de 3 vins.

Eraflage partiel de la vendange

Macération : 40 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 70% en foudre - 10% cuve acier – 8% demi-muid - 7% en jarre en terre cuite et 5%barriques de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE : 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

POTENTIEL DE GARDE : 20 ans et plus

T° DE SERVICE : 15 C

Description brève du produit :

Coup de coeur 99/100 RVF et B+D. La grande cuvée du domaine. Très longue garde en perspective.