Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2021

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2021
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 94-95/100
Cépage dominant: clairette
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2021

La Revue du Vin de France (n°671, juin 2023) **: 94-95/100.** *Ce vin né d'un sol de safres a besoin de temps pour donner corps à son tempérament méridional. Un peu fermé à l'ouverture, il garde néanmoins le profil d'un blanc plus musclé que charnel. D'une belle structure en bouche, il gagne en amabilité à l'aération. A ne pas ouvrir avant quatre ou cinq ans.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **94/100**. *Une belle palette sur des notes de glycine, fleurs blanches et anis, marquée par une belle fraîcheur de style sans trahir la région. La bouche affiche une belle tension. Il reste une valeur sûre de cette appellation. C'est une bouteille à oublier en cave car le millésime a généré des blancs frais et équilibrés, capable de bien vieillir.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :
« Un millésime à l'ancienne au beau potentiel de vieillissement »
Après un hiver particulièrement doux et un printemps très frais, s'en est suivi un été marqué par quelques épisodes très chauds mais pas caniculaires. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important. Epargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium le vignoble présentait début septembre un état sanitaire parfait. Les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe d'automne ont eu pour conséquences de ralentir les vendanges; et dans certains cas de modifier les habitudes de
récolte, afin de s'adapter aux exigences d'un millésime régulièrement qualifié de «vigneron». L'effeuillage de certaines parcelles a eu des effets bénéfiques, permettant notamment d'accélérer la maturation des baies tout en préservant leur potentiel qualitatif. Les dernières parcelles ont été récoltées début octobre. Les premières cuves pressées laissent entrevoir des degrés moyens inférieurs à ceux des années précédentes (autour de 14%) et des intensités colorantes relativement élevées (plus de 8). Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde
pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

TERROIR :
Sols à dominante argilo-sableuse, sur les lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

VINIFICATION :
Pas d'éraflage. Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débourbage statique.
Fermentation et élevage : 85% en cuve inox, 11% en barrique neuve et 4% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE :
40% Clairette - 30% Roussanne - 14% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 2% Picardan - 1% Grenache Gris

T° DE SERVICE : 11°C

Description brève du produit :

94-95/100 RVF. Un millésime 2021 tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise.