

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2021



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 90/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime de Vigneron »

Au sortir de l'été 2021 le millésime s'annonçait comme tardif, conséquence d'un cycle végétatif assez long (en raison notamment des nuits d'été qui sont restées fraîches) et hétérogène en rendement entre les parcelles touchées

par le gel et les autres. 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 chantiers de vendanges; et dans certains cas de modifier nos 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 belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

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 Urgonnienne. 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 : 60% en foudre, 40% en cuve émaillée.

ASSEMBLAGE

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

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

90/100 RVF. Lirac, "*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.