

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2022



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Cépage dominant: clairette

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 Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100. "Les blancs 2022 séduisent par cette gamme fruitée et florale. Le Châteauneuf blanc 2022 est notre coup de coeur. C'est un vin qui ne renie pas sa richesse, mais sans aucune lourdeur de style. L'acidité est basse, mais la concentration est bonne, et on perçoit des arômes de fleurs blanches, coriandre et gingembre confit."

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime hors normes »

Extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime 2022 à Châteauneuf-du-Pape. Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment.

On se souvient que l'année 2021, marquée par un gel de printemps exceptionnel, s'était terminée sur un hiver à la fois sec et relativement frais. La saison végétative 2022 a donc débuté avec un débourrement de précocité moyenne et un déficit pluviométrique qu'un printemps sec et doux, suivi d'un été particulièrement précoce, aride et chaud, n'ont jamais compensé. Le déficit pluviométrique de la période végétative est comparable aux millésimes 2003, 2017 et 2019. Du débourrement à la récolte, les températures sont restées en permanence au-dessus des normales de saison, rappelant les canicules de 2003. Cette météorologie extrême est le marqueur principal d'un millésime que d'aucuns jugent parmi les meilleurs de la dernière décennie, et dont le salut vint en partie des épisodes orageux qui ont traversé la région autour du 15 août. Ces orages chargés de grêle auront malheureusement impacté plus ou moins fortement certains secteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Peu après les constats de pertes de récoltes et des blessures des grappes, le souffle du Mistral sauve l'état sanitaire du raisin qui pourra être récolté à bonne maturité.

2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la résilience et de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

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 débouillage statique.

Fermentation et élevage : 88% en cuve inox, 12% en barrique neuve

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 :

95/100 RVF. Un millésime 2022 hors normes et rare !
