

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2006



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2006

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape La cuvée du Papet 2006 signée le Clos du Mont-Olivet

Robert Parker's Wine Advocate - Jeb Dunnuck (janv, 2016) : 90/100. *More firm and unyielding than the classic cuvee, the 2006 Chateauneuf du Pape Cuvee du Papet comes mostly from four lieux-dits: Mont Olivet, Pied de Baud, Bois Dauphin and La Crau. A blend of 80% Grenache and 10% each of Syrah and Mourvèdre, aged all in concrete tanks and foudre, it offers notes of cedar, pepper and olive as well as medium-bodied depth and richness, bright acidity and plenty of tannin, all of which give the impression it's best left alone for another handful of years. Let's just hope the fruit wins the battle with the tannin and acidity. Drink : 2018 - 2028*

Robert Parker's Wine Advocate (oct. 2008) : *The 2006 Chateauneuf du Pape La Cuvee du Papet has a dark plum/garnet color and a rather provocative nose of sassafras, garrigue, root*

vegetables, kirsch, and roasted meats. The wine has some tannin to shed, but is deep, medium to full-bodied, as well as stylish and elegant. Drink it over the next 12 to 15+ years.

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 : Un excellent ensoleillement, une pluviométrie inférieure aux normales saisonnières, des pluies d'été ciblées et des nuits fraîches pendant la période de maturation ont contribué à la production de raisins parfaitement mûrs et dotés d'une bonne acidité naturelle.

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 à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage 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 foudre (50%) et en cuve (50%).

Assemblage : 80% Grenache 10% Mourvèdre 10% Syrah

Garde : 20 ans et plus

Température de service : 15°C.

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine dans un millésime de longue garde, en provenance directe du domaine en 2016, date à laquelle on peut tout juste commencer à la déguster, même si quelques années de plus lui seraient certainement bénéfiques.