

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin cairanne "Haut-Coustias" blanc 2016 MAGNUM



Prix du produit :

43,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 16/20. *Haut-Coustias est bien géré, tant dans les arômes que dans l'équilibre. La clairette apporte de la fraîcheur, de la cristallinité et de la finesse. Une maturité présente sans aucune lourdeur de style. La bouche est menée par une belle amertume, riche mais dotée de tension.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Nez sur fond floral, notes mellifères.*

Bouche ample, onctueuse. Vin pulpeux, épicé, de bonne allonge, retour chaleureux. Engageant. Apogée 2019-2023.

Guide Hachette des vins 2019 : 1*. *Encore sur la réserve, cette cuvée propose au nez un subtil duo fruité-vanillé. En bouche, elle se révèle ronde, savoureuse, généreuse et épicée. Un beau blanc méridional. Apogée de 2019 à 2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 92+/100. *Produced from 70- to 90-year-old vines and ridiculously low yields of only 18 hectoliters per hectare, the 2016 Cairanne Blanc Haut Coustias is a marvelous study in complexity and balance. The 40% Clairette and 20% Grenache Blanc go into concrete, the 20% Roussanne goes into foudre and the 20% Marsanne goes into demi-muid. The result is full-bodied, with a rich, honeyed nose and layers of pineapple, melon and citrus fruit, yet somehow it is all balanced by spice, zest and brine. I'd drink it in its first few years, but I wouldn't be surprised if this could still be drinking well at age 5 or even beyond. Drink date 2017-2021*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc.

Terroir : Argilo-calcaire.

Rendements : 20 hectolitres à l'hectare.

Age des vignes : 65 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, fermentation en demi-muids sans levurage.

Vin : un grand vin blanc racé aux arômes de coings, de zestes d'orange et d'épices douces.

Accord mets/vin : à déguster sur des coquilles Saint Jacques, un bar rôti, des viandes blanches, un poulet de Bresse aux morilles, un risotto aux langoustines, du saumon gravlax ou du fromage persillé (roquefort...)

Elevage : 12 mois en fûts.

Température de dégustation : 10 à 12 °C

Période optimale de dégustation : de 4 à 6 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : jaune pâle
 - Nez : poire, coing, fleurs blanches
-

- Saveur : amandes grillées, gras, long.

Description brève du produit :

16/20 et coup de coeur RVF. Le Grand blanc sec du domaine, issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées en altitude pour une fraîcheur incomparable, parfaitement élevé en discrets fûts de chêne pendant 1 an, qui surpasse bien des Chateauneuf du Pape !