

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2009 JEROBOAM



Prix du produit :

500,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)

Millésime: 2009

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Chateauneuf du Pape Domaine du Vieux Telegraphe 2009 JEROBOAM

Guide Bettane et Desseauve 2012 : *Vin subtil, rond, élégant, écorce d'orange et fruits à noyaux, épices exotiques, très persistant. Apogée de 2014 à 2021.*

Robert Parker's Wine Advocate (Robert Parker, oct 2011): *This 135-acre estate (all in the famed La Crau) has produced a 2009 Vieux Telegraphe Chateauneuf du Pape composed of 65% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvedre and the rest other authorized varietals (from vines that average 60 years of age). The wine is aged 18 months in foudres and concrete tanks. This classic offering had just been bottled before my visit, so it was probably tighter than it will be in*

6-12 months. Deep ruby/purple-colored with notes of garrigue, seaweed, licorice, plums, black cherries and raspberries, it typically reveals a Mediterranean sea breeze-like character that is difficult to articulate. The sweetness of the tannin, full-bodied mouthfeel, and evolved style remind me somewhat of the 1983, which is still drinking beautifully. The 2009 can be consumed now or cellared for two decades.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vignes: cépages grenache noir 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%, cinsault, clairette et divers 5%. Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai.

Le terroir: Plateau caillouteux de la Crau, Molasses du Miocène (de 1 à 1,5m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouverts par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

Vinification: Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique

Elevage: 20/22 mois en foudres de chêne français (60 hl). Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

18/20 RVF. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020. Millésime riche, gorgé de soleil avec un beau potentiel de garde. A déguster dès 2018 ou à conserver jusqu'en 2030 !