Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2020

Prix du produit :

14,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Quête
RVF: 91/100
Cépage dominant: cinsault
Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **91/100**. *Une jolie lecture fruitée et mûre du cinsault. Une définition loin de tout cinsault issu de macération carbonique, léger et fruité. C'est un cinsault racé alliant gourmandise de ce cépage tout en étant étoffé et charnu. La bouche est sapide, sphérique avec une bonne allonge.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La Quête c’est d’abord un vin issu du seul cépage Cinsault poussant sur des sables, fermenté en grappes entières par les levures indigènes et élevé en cuve puis en fûts de plusieurs vins durant 14 mois.
La Quête c’est aussi un chemin, éclairé par l’amour du travail bien fait, inscrit dans le temps long ; la recherche d’un frein à l’accélération permanente de notre civilisation.

Il arrive parfois que le vigneron « sorte » de son appellation, au cahier des charges trop restrictif, pour laisser s’exprimer un cépage ou un sol particuliers. C’est le cas pour cette cuvée qui met en avant des Cinsaults, âgés de 45 à 60 ans, issus d’un terroir de sable.

MILLÉSIME
Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d’un grand équilibre.
Les premières parcelles sont récoltées début septembre pour se poursuivent sereinement jusque mi-octobre. Les raisins, très sains, n’ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.
Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu’en 2019, mais aussi moins d’alcool, plus de fraicheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraiche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d’une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise..

TERROIR
Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit "Le Plan Sud" à Saint Laurent des Arbres au sol sableux.

VINIFICATION
Nous avons décidé de vinifier ce vin en grappe entières, nos intentions se limitant à un léger sulfitage et quelques remontages.
La fermentation en grappes entières, au cœur même des fruits (fermentation intra-cellulaire), enrichit la gamme d’arôme du vin et augmente sa complexité.
La couleur du vin est peu dense car la rafle agit comme une éponge et absorbe la matière colorante qui se trouve dans les pellicules des fruits.
Fermentation : 100 % en cuve béton et semi-carbonique
Elevage : 6 mois en cuve émail et 8 mois en fûts de plusieurs vins

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un terroir bien précis (sable), un cépage unique, du vieux **cinsault à 100%**, qui a le vent en poupe pour les rouges, alors qu'il était souvent réservé aux rosés... Le Clos du Mont-Olivet est bien dans l'air du temps avec cette nouvelle cuvée fruitée qui a rencontré un franc succès dès son premier millésime (2018), **savoir-faire** de la famille Sabon oblige !