

Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2022



Prix du produit :

24,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Marie Jausset

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *A Lirac, nous avons une préférence pour la cuvée Marie Jausset, dotée d'une mâche et d'une trame tannique supérieur. Le vin pourrait cependant être un peu plus fin.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

PRELUDE

Cette cuvée est née de notre volonté de mettre en exergue le terroir de ce CRU magnifique avec un vin qui traversera les âges ... Sélection parcellaire puis des meilleures cuves dans nos chais, elle est "l'échos" de notre "Cuvée du Papet". Hommage rendu à notre arrière-grand-mère "MARIE JAUSSET" héritière des vignes en Châteauneuf-du-Pape et grâce à qui l'histoire du Domaine commença au début du siècle dernier.

MILLÉSIME

« Un millésime fin et vibrant »

Jolis rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime 2022 dans le Gard.

La saison végétative 2022 a débuté par un printemps relativement doux occasionnant très tôt le débourrement.

L'été précoce, aride et chaud qui a suivi a entraîné des températures en permanence au-dessus des normales de saison. Les précipitations orageuses du 16 août dans le Gard suivies du souffle du Mistral ont permis de ramasser le raisin à bonne maturité à partir du 9 septembre.

Le millésime 2022 est considéré parmi les meilleurs de la dernière décennie.

Possédant un haut potentiel de garde et dotée de tanins extrêmement fins, Marie Jausset 2022 est emblématique de son terroir gardois et séduit par son élégance, ses arômes de garrigue et son fruit intense.

TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les parcelles sont réparties sur les lieux-dits "Les Cosses", "Caveyrac" et "Montcau". Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets éparses, vestiges de l'époque Urgonienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves et barriques. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 100% foudre

ASSEMBLAGE

50% Grenache noir, 40% Mourvèdre, 10% Cinsault

Description brève du produit :

Cette nouvelle cuvée (premier millésime 2018) est une sélection parcellaire de Lirac, avec en plus une sélection au chai des meilleures cuves. Le nec plus ultra de l'appellation, que la famille Sabon voue à un grand avenir, pour faire connaître avec une cuvée d'exception cette AOP méconnue (pour l'instant !). Le pendant en Lirac de la fameuse Cuvée du Papet en Châteauneuf.
92/100 RVF