

Clos du Mont-Olivet - Trilogie de Châteauneuf-du-Pape 2012 et 2014 - Carton 3 bouteilles



Retrouvez un domaine iconique de l'appellation avec une trilogie de Châteauneuf-du-Pape en deux millésimes prêts à boire : la densité et la profondeur du 2014 et l'équilibre sur un très beau fruit rouge du 2012. C'est superbe, et pratiquement introuvable aujourd'hui si vous ne les aviez pas déjà en cave...

Représentant les terroirs de l'appellation dans toute leur diversité, ce Châteauneuf Rouge est ainsi élaboré à partir de raisins issus de 12 lieux-dits différents, du Nord au Sud de la zone d'appellation. De même, s'il fait la part belle aux vieux pieds de grenache, on retrouve dans l'assemblage pas moins de 9 cépages au total, dont les très rares muscardin, vaccarèse, terret noir ou autre counoise... Diversité de cépages et diversité de terroirs : voici certainement l'une des clés pour mieux comprendre la complexité et l'intensité particulière de l'iconique Clos du Mont-Olivet.

Tenant d'un style classique de grands vins intenses, profonds et taillés pour de longues gardes, Thierry Sabon (4ème génération), aujourd'hui en charge, avec ses cousins Céline et David, de la conduite du domaine, a progressivement affiné le style Mont-Olivet, parvenant à combiner puissance et fraîcheur, ampleur et finesse. En rouge, Thierry fait le choix d'une macération assez longue, en cuves béton, avec très peu de pigeage : ici, on infuse bien plus que l'on extrait. Vient ensuite le temps de l'élevage qui privilégie de grands contenants, foudres et cuves, seuls 10% du vin étant élevé en fûts anciens.

Cette trilogie exceptionnelle de millésimes qui commencent à être prêts à boire comprend :

- 1 bouteille de Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014 : RVF (97/100) : « Avec son nez qui embaume la fraise des bois, le Clos du Mont-Olivet rouge, toujours solaire, avec une belle densité de bouche, s'impose par sa stature solide et son fruit généreux. Un vin racé et plein, une très belle réussite pour le millésime ». Composition du millésime : 80 % de grenache, 15 % de mourvèdre et 5 % de syrah
- 2 bouteilles de Châteauneuf-du-Pape Rouge 2012 : RVF (94/100). « Le nez est marqué par des fruits rouges frais avec un petit zeste d'orange sanguine, relevé par un cortège d'épices et quelques notes fumées de tabac. En bouche, une belle confiture de fruits rouges, framboise et cerise en tête, avec cette empreinte minérale fumée. On peut le boire dès à présent ». Composition du millésime : 80 % de Grenache, 10 % de Syrah, 6 % de Mourvèdre

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Clos du Mont-Olivet - Trilogie de Châteauneuf-du-Pape 2012 et 2014 -
Carton 3 bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques