



Côtes du Rhône, Vieilles Vignes 2020

Producent: Clos du Mont-Olivet
Område: Rhône
Land: Frankrig
Alkohol: 14,5
Druer: Grenache, Syrah

Côtes du Rhône, Vieilles Vignes er en ærkeklassisk Rhône-vin skabt af familien Sabon, der står bag Châteauneuf-du-Pape-domænet Clos du Mont-Olivet.

En vin, som vinanmelderne har været rigtig glade for i de foregående årgange:

92 POINT | James Suckling (2019)
90 POINT | WineWherEver (2019)
★★★★★ | SmagPåVin (2018)
KANONVIN TIL SPOTPRIS | Vinhulen (2017)
90 POINT | Jeb Dunnuck (2017)
★★★★★★ | WineManual (2017)
★★★★★ | SmagPåVin (2017)

Vinen kommer fra marker nord for Bollène på grænsen mellem Vaucluse og Drôme fra op til 70 år gamle vinstokke fra forskellige parceller på Montueil og La Levade, hvor jordbunden mest består af ler og grus. Her giver jordbundens beskaffenhed sammen med vinstokkenes alder vine med fedme og styrke.

Alle druer høstes ved håndkraft. I vineriet afstilles 60% af druerne inden vinificeringen.

Clos du Mont-Olivet sværger til den klassiske form for vindyrkning, hvorfor man blandt andet i processen er meget opmærksom på at undgå maksimal ekstraktion. Her prioriteres friskhed og elegance frem for ubalanceret power. Efter vinificeringen lagres vinen på en blanding af gamle foudres og ståltanke.

Vinbeskrivelse:



Côtes du Rhône, Vieilles Vignes er en klassisk, righoldig Rhône-vin, som Rhône-fans vil tiljuble.

Her i årgang 2020 viser den sig fra en mere charmerende, frugtgivende side, hvor den umiddelbare drikkeglæde er i top allerede nu (i forhold til den mere strukturerede og lagringsværdige årgang 2019).

Vinen fremstår mørkrød i farven med frugtrige, intense aromaer af brombær, modne hindbær, blåbær, viol, krydderier og skovbund.

I smagen ruller den med blød og charmerende frugt over tungen, mens den livlige syre skaber friskhed og lyst til endnu et glas.

En ærketraditionel Côtes du Rhône, der allerede smager godt nu, men som uden tvivl vil udvikle sig yderligere 3-5 år fra høståret.

Druesammensætning:

80% Grenache

10% Carignan

10% Syrah

Wine Enthusiast:

90 point

Beskrivelse af producenten

Clos du Mont-Olivet fra det sydlige Rhône har et rigtig stærkt renommé for at fremstille Châteauneuf-du-Pape af højeste kvalitet.

Historien om Clos du Mont-Olivet tog for alvor sin begyndelse i 1932, om end der ifølge kilder kan trækkes spor helt tilbage til midten af det nittende århundrede. I 1932 – nogle år efter at de var blevet gift – grundlagde Séraphin Sabon og hans hustru, Marie Jausset, nemlig Clos du Mont-Olivet, som sidenhed er gået i arv.

Selve navnet Clos du Mont-Olivet stammer i øvrigt fra navnet på det område, hvor de oprindelige vinmarker fandtes – nemlig "ad montem Olivetti".

I dag står 3 brødre bag produktionen af en af bedste vine fra Châteauneuf du Pape. Dog er det tæt på et generationsskifte, og det er nu Thierry, der står for vinfremstillingen og



kældrene, medens hans fætter, David, og kusine, Celine, træffes i butik og kontor i den tidligere Cave des Reflets, som Sabon-familien nu er eneejer af.

Domainet ligger midt i Chateauneuf-du-Pape og er på i alt 25 hektar, der ligger spredt omkring byen, således at man i vinen får en meget kompleks struktur efter de forskellige jordbundsforhold.

Der er heraf 2 hektar med grønne druer og yderligere 15 hektar med rød Côtes du Rhône.

Kontaktinformation
Clos Du Mont-Olivet
3 chemin du Bois de la Ville
84230 Chateauneuf du Pape
Frankrig
www.clos-montolivet.com