



Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Papet 2020

Producent:	Clos du Mont-Olivet
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	16,0
Drue:	Grenache, Syrah

Fra tudsegamle vinstokke på markerne Bois Dauphin, La Crau, Montalivet og Pied de Baud kommer denne luksuscuvée af en traditionel og langtlevende Châteauneuf-du-Pape, som kun fremstilles i særligt gode årgange - og som i årgang 2016 fik tildelt de sjældne 100 point af den tidligere Wine Advocate-anmelder, Jeb Dunnuck.

En stor del af Grenache-stokkene er plantet helt tilbage i år 1901 og frembringer denne herlige Châteauneuf, hvor fokus er lagt på elegance og balance frem for overdrevent ekstrakt.

Netop derfor har Clos du Mont-Olivets vine det med ikke at blive topanmeldt ved frigivelsen, da det normalt er vine, der kræver tid til at "tage på i vægt". Ofte er det sket, at anmelderne har opgraderet deres rating, når vinen senere er blevet gensmagt. Fx gik årgang 1990 fra 92 til 98 point af Parker, og årgang 2007 samt årgang 2010 gik begge fra (94-96) til 99 point.

Alle druer håndplukkes og er efterfølgende igennem en heftig sortering. Den efterfølgende fermentering sker i cementtanke med delvist afstilkede klaser. De tre druetyper fermenterer sammen for at skabe en naturlig harmoni. Efterfølgende lagrer vinen på ca. 90% gamle foudre af ældre dato og 10% demi-muds.

Vinbeskrivelse:

Cuvée du Papet er en stor og ærketraditionel Châteauneuf-du-Pape, som er lavet i oldschool stil, så den vel at mærke smager af RIGTIG Châteauneuf-du-Pape.

2020 er en af en enestående kvalitet hos Clos du Mont-Olivet, hvilket der undertreges i denne fremragende udgave.



Vinen fremstår med en klar, rubinrød farve og intense, klassiske "Neuf-aromaer" af hindbær, jordbær, lakrids, oliven og sydfranske urter.

I munden smyger den koncentrerede frugt sig blødt over tungen, mens syren på saftig vis skaber den fornødne friskhed.

Slutteligt afslutter den lange finale med sine velintegrerede og strukturerede tannin denne mesterlige Châteauneuf-du-Pape, som her i årgangen præsterer på tårnhøjt niveau. Og en vin, der uden tvivl vil tage på i vægt mange år fremover.

Druesammensætning:

90% Grenache

5% Syrah

5% Mourvèdre

La Revue du Vin de France:	99 point
Jeb Dunnuck:	96+ point
Jyllands-Posten:	96+ point
James Suckling:	96 point
Jeff Leve, The Wine Cellar	94 point
Insider:	
Wine Spectator:	94 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