



Châteauneuf-du-Pape 2021

Producent:	Clos du Mont-Olivet
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	15,0
Drue:	Grenache, Syrah

Clos du Mont-Olivets Châteauneuf-du-Pape er en ultraklassisk Châteauneuf frembragt fra tudsegamle Grenache-stokke på gode marker som fx Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans og Les Marines. Markerne indeholder en variation af både kvartsit, småsten, sand, sandsten og ler.

Vinificeringen foregår traditionelt, hvor Syrah og Mourvèdre-druerne afstilles 90%, mens Grenache kun afstilles med 20%. Både maceration og gæring sker i store cementkar og varer 3 uger, hvor man hyppigt foretager nedpresning af "chapeau'en" og omstikning.

Den malolaktiske gæring sker ligeledes i cementkar, hvorefter vinen primært lagres på store 60 år gamle træfoudre kombineret med en andel på cement i ca. 18 måneder.

Vinbeskrivelse:

Clos du Mont-Olivets Châteauneuf-du-Pape er sjældent kendetegnet ved den gumpetunge Châteauneuf-stil, hvilket domænet med denne saftige og yderst tiltalende årgang 2020 endnu engang beviser.

Duften åbner elegant med givende aromaer af blåbær, hindbær, viol og garrique, mens den i smagen viser lagfyldt og charmerende rød frugt, som går hånd i hånd med en frisk syre og en charmerende, bløde tanniner.

En klassisk og særdeles afbalanceret udgave af en Châteauneuf-du-Pape fra dette historiske domæne.

Druesammensætning:



Ca.
80% Grenache
10% Syrah
Mourvèdre
Cinsault

Vinous: **92 point**

Jeb Dunnuck: **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