walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LA MONDOTTE, Saint- Émilion 1er grand cru classé - 2022

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé



La note by Christian Walter

97-98/100

Les 4,5 hectares de La Mondotte, situés sur le plateau argilo-calcaire à l'est de Saint-Emilion, constituent un véritable écrin doté de tous les atouts naturels propices à l'élaboration d'un Premier Grand Cru Classé. Les sols, constitués d'argiles très limoneuses, reposent sur un substrat rocheux. Cette structure de terroir, peu profonde et pauvre, engendre une excellente régulation hydrique et favorise l'enracinement profond de la vigne. Le drainage naturel, allié à l'ensoleillement exceptionnel dont bénéficie le vignoble, déterminent un terroir d'une grande précocité. Chaque année, la maturation du raisin, notamment du Merlot, s'opère dans les conditions les plus favorables. Cette propriété datant du XIXème siècle est certifiée agriculture biologique depuis 2014.

Ce vignoble de 4,5 hectares se situe entre Bellevue Mondotte et Troplong-Mondot, mais les sols sont ici moins profonds que les argiles profondes qui caractérisent ce dernier domaine. Entièrement planté de merlot et certifié biologique, le domaine est exploité selon toutes les méthodes typiques de l'approche avant-gardiste de von Niepperg en matière de viticulture. Avec un pH plus bas et une acidité plus élevée que le Canon la Gaffelière, plus sensuel, La Mondotte est souvent un vin plus musclé et serré, mais le charme inhérent du millésime 2019 permettra une fenêtre de consommation exceptionnellement large.

La Mondotte est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Cette propriété datant du XIXème siècle est certifiée agriculture biologique depuis 2014. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Mondotte (Saint-Émilion)

Le vin

Mûres et myrtilles avec des arômes de tableau noir et de terre noire. Fleurs également. Crayon de plomb. La bouche est corsée et très profonde, réservée et d'une texture sophistiquée. Également crayeux.

Soyeux et très raffiné. 80% merlot et 20% cabernet franc. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

Blackberries and blueberries with chalkboard and dark earth aromas. Flowers, too. Lead pencil. Full-bodied and very deep in the palate, which is reserved and texturally sophisticated. Chalky, too. Silky and very polished. 80% merlot and 20% cabernet franc. From organically grown grapes. (James Suckling, millésime 2022, noté 97-98/100)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 97-98/100 note James Suckling
- **note James Suckling :** 97-98/100
- **Cépage :** 79% merlot, 21% cabernet franc
- **Classification :** 1er Grand Cru Classé
- **Terroir :** 4,5 hectares, argilo-calcaire, âge moyen du vignoble 60 années.
- **Vignoble :** Rendements 51 hl/ha. Vendanges manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vinification en cuves bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique. Fermentation malolactique et élevage en barriques neuves (100 %) sur lies fines.
- **Elevage :** En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 16 mois. Pas de collage.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2048
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse