walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS CIBONNE, grand cru rosé PRESTIGE SPECIALE VIGNETTES 2024

75 cl Rosé Provence Corse AOC Côtes de Provence



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

Clos Cibonne (Côtes de Provence)

Le vin

Robe orangée soutenue. Premier nez de fruits rouges très murs type fraise, prune rouge. Après agitation, l'intensité de ce fruité rouge augmente portés par des notes subtilement boisées apportant des touches de bâton de vanille et de fève de tonca. Des arômes floraux viennent complexifier le bouquet comme le lys mais également quelques délicates percées d'agrumes confits. En bouche une très belle présence, une structure dans l'attaque qui charpente la bouche jusqu'au début de la finale pour retrouver ensuite de la légèreté. Tanins renforçant les épices qui explosent en final. Il se mariera parfaitement avec la Bouillabaisse et la soupe de poisson de la méditerranée.

Les vieilles vignes du domaine élevées en foudre de 100 litres composent la cuvée Vignette, rosé original, Tibouren gourmand, on s'arrête d'abord sur la couleur hors normes, brillante, orangée ambrée, qui s'offre sur un nez zesté et épicé tendu et d'une grande finesse. (RVF, millésime 2021, noté 94/100)

Des arômes de fèves tonka, d'épices, de vanille, de pamplemousse, de fruits rouges, d'iode et de fleurs printanières annoncent le Côtes de Provence Rosé Cuvée Spéciale des Vignettes 2022 du Clos Cibonne, un rosé de Provence élaboré à partir d'une proportion dominante de Tibouren. De corps moyen à ample, rond et vif, il est bien structuré, avec une amertume phénolique et gastronomique, un cœur fruité charnu et une finale longue, pénétrante et teintée d'iode. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

Aromas of tonka beans, spices, vanilla, grapefruit, red berries, iodine and spring flowers preface the 2022 Cotes de Provence Rose Cuvee Speciale des Vignettes from Clos Cibonne, a rosé from Provence crafted with a dominant proportion of Tibouren. Medium to full-bodied, round and sappy, it's well structured with a phenolic, gastronomic bitterness, a fleshy core of fruit and a long, penetrating, iodine-tinged finish. (Guide Parker, millésime 2022, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Le Tibouren, immense cépage de Provence, riche de diversité de styles, de parfums nombreux et identitaires, trouve au Clos Cibonne son plus haut lieu d'expression. Dans ce paysage idyllique du Pradet, bichonné par la famille Desforges, on flirte ici avec l'exceptionnel, baigné par la douce influence de la Méditerranée. Le rouge est à l'égal du rosé : ancré dans son style, propice au temps et toujours harmonieux. La cuvée Marius du château Cibon, somptueuse dans son style finement tannique, admirablement élevée, rend un hommage appuyé au fondateur de ce domaine hors norme. Une grande verticale de rosé autour de la cuvée Marius du château Cibon nous a confirmé la suprématie de cette cuvée au style engagé, riche en texture et à la la porte au sommet des vins provençaux. (Bettane & Desseauve, production de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note RVF
- **note guide Parker :** 93/100
- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 90% tibouren, 10% grenache
- **Terroir :** La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.
- **Vignoble :** La cuvée des Vignettes vient des parcelles de Tibouren, âgées de plus de 40 ans, et plantés en gobelet pour le Tibouren.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Pressurage direct vers des cuves inox et mise au froid pour ralentir le début de fermentation. La fermentation durera ensuite une dizaine de jours.
- **Elevage :** Après sous-tirage et quelques assemblages, les vins seront élevés dans les vieux foudres en chêne âgé de plus de 100 ans. Ils y resteront au moins douze mois.
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C