

CLOS CIBONNE, grand cru rouge PRESTIGE OLIVIER 2024

75 cl Rouge Provence Corse AOC Côtes de Provence



La note by Christian Walter **92-93/100**

Clos Cibonne (Côtes de Provence)

Le vin

Rouge intense sur les fruits rouges. La bouche affiche une bonne structure tannique et boisée enveloppée d'une étoffe veloutée. Parfait pour une grillade au feu de bois ou une daube de sanglier. Vin de garde à conserver entre 5 et 10 ans. Il sera préférable de le décanter pour l'aérer avant de le déguster.

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 porte au sommet des vins provençaux. (Bettane & Desseauve, production de très haute qualité, la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Cépage** : 60% syrah, 20% tibouren, 20% 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.
- **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** : Macération d'une dizaine de jours en cuve inox, remontage quotidien, contrôle des températures pour assurer la meilleure extraction des arômes.
- **Millésime** : 2024
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse