

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire.

Surface en production : 4,5 ha.

Encépagement : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc.

Âge moyen du vignoble : 60 ans.

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification : En cuves de bois thermo-régulées de 28 à 35 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (100 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 18 mois en moyenne.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignerons Comtes von Neipperg

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSE



MILLESIME 2015

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Période de vendanges
18.09 - 07.10.2015

Rendement
34 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuaison : 33 jours.

Elevage
En barriques neuves (80 %), sur lies fines.

Assemblage
85 % Merlot
15 % Cabernet Franc



Vignobles Comtes von Neipperg

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSE

Revue de Presse / Press Review
Primeurs 2015

James Suckling – April 2016

99 - 100

A phenomenal La Mondotte. The purity and intensity is so amazing. Full body, super fine and creamy tannins. The clarity is great. You can see that they have pulled back on the new wood and went for transparency. Wow.

Wine Spectator – April 2016

95 – 98 (Blind tasted)

Gorgeous, with dark blackberry and boysenberry fruit rippling along from start to finish, carried by mouthwatering anise notes. The long finish unfurls slowly, dripping with fruit while maintaining poise. Stunning. (James Molesworth)

Vinous – April 2016

95 – 97

The 2015 La Mondotte emerges from Stephan von Neipperg's tiny 4.5 hectare vineyard on Saint-Émilion's limestone plateau. A huge, unctuous wine, the 2015 is simply stunning. All the elements meld together in an effortless, concentrated wine endowed with magnificent intensity and power. Totally seamless in the glass, the 2015 possesses magnificent richness and the pedigree to age well for many years. Tasted two times. (Antonio Galloni)



Vignobles Comtes von Neipperg

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSE

Neil Martin – erobertparker.com – April 2016

94 – 96

The 2015 La Mondotte is a blend of 85% Merlot and 15% Cabernet Franc picked on 18 September and 7 October respectively, then aged in 80% new oak after a 33-day vatting. It has a dense, opulent and very concentrated bouquet that is driven by the super-intense Merlot, though as I mention in my accompanying introduction, the alcohol is contained and not at all apparent. The palate is very well balanced with rounded, supple tannin. There is a lot of weight in the mouth here, very focused and intense with blackberry and raspberry fruit, fine mineralité and tension, leading to an almost pixelated finish.

René Gabriel – www.bxtotal.com – April 2016

18/20

85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc. 34 hl/ha. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Dramatisch konzentriertes, schier nur schwarzbeeriges Fruchtbouquet aufzeigend, berauschend und ich habe ihn noch nie in einem so dunklen Beerenbereich angetroffen. Im Gaumen mächtig und doch nicht unnahbar, ausgeglichene Adstringenz, die Textur ist muskulös und verlangend. Ein sicherlich grosser Wein, aber auf jeden Fall kein Schmeichler und er wirft die Frage auf, ob er seine Tanninkonzentration in den nächsten 10 Jahren verdaut. Das Potential ist auf jeden Fall gewaltig. 2024 – 2037

Bettane & Desseauve – Avril 2016

18/20

Merlot distingué, fraîcheur et délicatesse, soutenu par une option de vendanger assez tôt (début le 18 septembre) aidé en cela par une viticulture bio assumée. Alcool maîtrisé, fraîcheur brillante, buvabilité maximale.



Vignobles Comtes von Neipperg