

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée du Papet - 2018



Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les lieux-dits Montalivet, La Crau, Bois Dauphin. Ici, les très vieilles vignes de Grenache dominant largement (à hauteur de près de 90%), associées à une faible proportion de syrah et de mourvèdre. Les vignes occupent des sols majoritairement sableux, avec quelques galets roulés.

Les trois cépages - grenache, syrah et mourvèdre - fermentent ensemble, avec pour objectif de créer une harmonie dès la cuvaison. La vinification s'opère sans chercher une extraction maximale mais en privilégiant davantage l'élégance et la fraîcheur. Pour ce millésime 2020, l'élevage s'est poursuivi en foudres, en demi-muid et en barriques de plusieurs vins.

Le millésime 2020, précoce, signe ici le retour de vins plus frais, plus fins dans leur structure, dotés d'un grand équilibre, après des 2019 particulièrement puissants et concentrés. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucun souci. Moins intense dans sa robe que son prédécesseur, ce Châteauneuf Cuvée du papet affiche d'ores et déjà un profil élégant, frais et équilibré, apte à une très belle garde.

Dès le premier nez, le cuir, le tabac et quelques notes de poivres noirs vous entraînent dans ces contrées ensoleillées du bassin méditerranéen. Ces arômes ont bien entendu quelque chose de capiteux et de sudiste qui rappelle furieusement les pierres chauffées par le soleil et la garrigue mais le vin parvient aussi à délivrer des notes aériennes plus fraîches et subtilement réglissées. Une note franche de pruneau d'Agen se marie avec de superbes volutes de tabac blond et de café moulu. Le vin est puissant mais charmeur en diable.

En bouche on se régale de notes de cerises noires au kirsch, d'épices fines, de café, de zan. Une douceur suave se glisse en vous, pour mieux caresser vos sens. La texture ne manque pas de velours et de rondeur. En milieu de bouche, on retrouve des notes de cuir et quelques amers élégants. Le dégustateur se délecte de la chair d'un pruneau, dégusté jusqu'au noyau goûteux. Puis vient la feuille de tabac, la cerise bigarreau, le suc de réglisse et de violette. On perçoit également des notes viandées, presque rôties. Les tanins soyeux tapissent le palais délicatement marqué par un jus sombre et alerte. La garrigue n'est jamais très loin, le sous-bois non plus. La finale aux accents chlorophylliens apporte beaucoup d'énergie à ce Châteauneuf séveux et fabuleusement profond.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Avec sa dimension épicée, ce grand sudiste s'accordera parfaitement avec une daube provençale. On pense également à un gigot d'agneau rôti au romarin, ou un pigeon aux cèpes. Après une bonne garde, on pourra aller vers un coq au vin ou une gigue de chevreuil et sa sauce grand veneur. A grand vin, grand plat !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée du Papet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis, lumineuse

Nez : Complexe et harmonieux : thym, romarin et menthe sauvage, une note puissante de cacao (truffe au chocolat), des nuances de bois précieux, entre cèdre et ébène. Réglisse. Tabac blond. Café moulu, pruneau, pâte de coing et abricot sec.

Bouche : Texture veloutée, ample et caressante, gorgée de saveurs de cerises noires au kirsch, d'épices fines, de café, de zan. Des notes de viande rôtie et de cuir, mais aussi de cerise bigarreau, de pruneau, de violette et de réglisse.
Profond, finale énergique

Accords mets-vins : Une daube provençale. On pense également à un gigot d'agneau rôti au romarin, ou un pigeon aux cèpes. Après une bonne garde, on pourra aller vers un coq au vin ou une gigie de chevreuil et sa sauce grand veneur.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Longue aération (2 à 3 heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Grenache noir 80%, Syrah 5%,
Mourvèdre 15%

Culture : Principes biologiques