

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2022



Les vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône. Les sols sont riches en sables pliocènes parsemés de galets roulés. Ce substrat confère un bel équilibre entre profondeur, charme sensuel et vivacité à ce Lirac de haut vol, dernier-né dans la collection du Clos Mont-Olivet. Un vin qui fait la part belle au Grenache blanc (50%), assemblé avec clairette et ugni blanc.

Sur ce millésime historiquement précoce, les vendanges des blancs ont démarré dès le 17 août. Les Sabon ont été tout particulièrement vigilants sur les évolutions des maturités parcelle par parcelle, rang par rang, n'hésitant pas à étaler la récolte pendant sur de 8 semaines au total, collant au plus près d'un optimum de maturité entre les maturités de goût et d'arôme et les degrés d'alcool potentiel. Si les rendements se révélaient encore une fois très bas, les raisins étant restés petits après une saison marquée par la sécheresse, la qualité était au rendez-vous : intensité aromatique, concentration des jus, acidité, les équilibres étaient magnifiques, faisant de ce millésime, pour beaucoup d'experts de la région, un des grands millésimes de la décennie écoulée.

Pour l'élevage, les Sabon privilégient ici les cuves inox, complétés de quelques fûts et de jarres de grés (pour moins de 20%).

Le nez séduit immédiatement par son charme sensuel, déployant un fruit mûr et expressif, autour duquel s'élève volutes florales et évocations d'huiles de fruits secs et d'onguents. On pense à un coulis de poire ou de pêche blanche, au raisin Italia, mêlés à de suaves notes de lait d'amande douce, d'huile de noisette et de sésame, de pignon et de noix de Cajou. Des notes rafraîchissantes de fenouil, de badiane et de feuille de menthe entrent maintenant dans la danse, suivies d'une composante florale plus lascive évoquant bougainvilliers et genêts. Les évocations plus résineuses de pin parasol ou de cyprès ne sont pas loin.

En bouche, la générosité gourmande du fruit, autour de saveurs texturées de smoothie aux fruits blancs, de goyave et de kaki, s'accompagne d'un élan plus acidulé, vivifiant, évoquant zeste et pulpes d'agrumes : on reconnaît le pamplemousse, le citron jaune et l'orange. Les équilibres sont juste parfaits, jusqu'à la finale pleine, charmeuse mais fringante. Un vin expressif et abordable, à tous les sens du terme, qui vous régalerait avec un cabillaud à l'aïoli, une brandade de morue, un curry aux crevettes et même une bouillabaisse. Un rapport prix-plaisir exceptionnel.

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, cristalline

Nez : Sensuel, frais : coulis de poire ou de pêche blanche, raisin Italia, notes de lait d'amande douce, d'huile de noisette et de sésame, de pignon et de noix de Cajou. Notes de fenouil, badiane et feuille de menthe, bougainvilliers et genêts, pin parasol

Bouche : Gourmande, vivifiante, saveurs texturées de smoothie aux fruits blancs, de goyave et de kaki. Accompagnées d'un élan plus acidulé, évoquant zeste et pulpes d'agrumes (pomelo). Une finale pleine, charmeuse mais fringante

Accords mets-vins : Avec un cabillaud à l'aïoli, une brandade de morue, un curry aux crevettes et même une bouillabaisse



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Lirac

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (50%), clairette (30%), ugni blanc (20%)

Culture : Principes biologiques