

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



Bien sûr, au Clos Mont-Olivet comme ailleurs à Châteauneuf, le blanc est rare... et pourtant si précieux ! Car la haute distinction de ce vin nous le fait placer parmi les plus belles signatures du Sud de la France...

Les Sabon ont privilégié pour l'élaboration de cette cuvée des parcelles installées sur des sols de plateau, plutôt argilo-sableux et pas trop chaud. Gage d'une certaine finesse et d'un supplément de fraîcheur dans le vin. Si les 6 cépages de l'appellation sont assemblés, Thierry Sabon fait la part belle à la roussanne, la clairette et au bouboulenc. Soucieux de conserver fraîcheur et pureté des arômes, Thierry fait le choix de vinifier essentiellement en cuve (à plus de 90% de la cuvée) : seule une partie de la Roussanne est élevée en fûts, pour apporter un supplément de rondeur et de complexité.

On le sait désormais, 2016 est un grand millésime à Châteauneuf, certains le rapprochent de 2010, d'autres remontent à 1990, millésime culte dans la région... Les raisins, y compris les plus tardifs comme la clairette et le bouboulenc, ont pu atteindre une très belle maturité, grâce à une superbe arrière-saison, tout en conservant de bons niveaux d'acidité.

Le résultat est épatant d'équilibre entre une matière assez ample, riche et une vraie finesse, qui s'exprime dans un registre de fraîcheur et de salinité en fin de bouche. Après une bonne aération, le vin révèle un très joli bouquet où les fleurs blanches et jaunes côtoient les herbes et épices méridionales (anis, fenouil, sauge et sarriette en tête). Le fruit est gourmand, évoquant la poire pochée, les agrumes et quelques notes exotiques d'ananas et de goyave.

L'équilibre en bouche est remarquable : si la fraîcheur est toujours là, le terroir de Châteauneuf s'exprime avec juste ce qu'il faut de gras et d'ampleur, dans de fins amers et des saveurs délicatement épicées en finale. Un vin qui s'étire déjà très longtemps en bouche et va encore gagner en volupté dans les 10 prochaines années.

En un mot, un très beau Châteauneuf blanc... à un prix encore abordable par rapport à la plupart de ses pairs ! Profitez-en d'urgence.

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Complet et très élégant : poire, pêche blanche, pomelos, ananas, goyave, fenouil, réglisse, menthe fraîche, sauge, violette. Beurre fondu.

Bouche : Attaque énergique, belle fraîcheur. Densité et gras en milieu de bouche, fins amers, longue finale sur les agrumes confits et les épices douces.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Crabe farci. Gambas sautés poivre et sel. Lotte à la provençale. Ballotine de lapin aux herbes fines. Picodon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui (après carafage) et
jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération (3 heures)
voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (40%), roussanne (30%), bourboulenc (17%), grenache blanc (10%), picpoul, clairette rose et picardan (1%)

Culture : Raisonnée