

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017 - blanc



Bien sûr, au Clos Mont-Olivet comme ailleurs à Châteauneuf-du-Pape, 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 chauds. 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, il fait le choix de vinifier essentiellement en cuve (à plus de 90% de la cuvée) : seule une partie de la Roussanne est élevée en fût d'un vin, pour apporter un supplément de rondeur et de complexité.

2017 ne fut malheureusement pas un millésime généreux en quantité, le déficit hydrique de l'été ayant entraîné une baisse sensible des rendements. Le caractère solaire du millésime est indéniable, amenant à des maturités précoces y compris pour les cépages les plus tardifs comme la clairette et le bouboulenc. Mais les nuits assez fraîches du mois d'août ont permis de conserver de très bons équilibres. Il ne fallait donc surtout pas vendanger trop tôt, au risque de perdre en intensité d'expression, et cela, Thierry Sabon l'a parfaitement compris !

Ce bien trop rare Châteauneuf-du-Pape 2017 resplendit par sa pureté d'arômes et sa finesse de texture. Quel équilibre ! Le bouquet chatoyant mêle les fleurs et les herbes aromatiques, entre chèvrefeuille, tilleul, mimosa, sauge, fenouil et anis vert, des notes élégantes réhaussées d'une touche crayeuse évoquant la pierre pilée. On sent la juste maturité d'un fruit gorgé de soleil, mais toujours juteux, sur des accents de pêche et de mangue, complétés d'une très délicate touche lactique évoquant un yaourt bien frais.

Ici, rien n'est trop appuyé : si le vin se montre ample en entame, il est très loin de certains stéréotypes de Châteauneuf suave et « épais ». Légèreté, fluidité, limpidité : voilà plutôt ce que la matière nous évoque. Derrière ce profil soyeux, on retrouve une belle intensité de saveurs, sur les fruits jaunes, mais aussi des agrumes qui stimulent le palais, et une dimension délicatement saline, épicée, qui prolonge la finale et finit de nous séduire.

Les Sabon nous donnent une magnifique leçon de style et de terroir, une démonstration de justesse en somme. Gageons en outre que ce superbe

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Blanc, très expressif et réjouissant aujourd'hui, présentera un plus beau visage encore d'ici une dizaine d'années, le temps nécessaire pour qu'il gagne en profondeur et en volupté.

Attention, les quantités du millésime sont très limitées...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert clair

Nez : Complet et très élégant : chèvrefeuille, tilleul, mimosa, sauge, fenouil et anis vert. Une touche crayeuse. Très beau fruit sur la pêche et la mangue. Lassi.

Bouche : Attaque énergique, belle fraîcheur, matière soyeuse et fluide. Belle intensité de saveurs sur les fruits jaunes et les agrumes, fins amers, longue finale sur les zestes et les épices douces.

Accords mets-vins : Jeune : Salade de chair de crabe aux agrumes. Crabe farci. Gambas sautés poivre et sel.
Plus tard : Lotte à la provençale.
Risotto aux champignons. Picodon.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération (3 heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

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

Culture : Raisonnée