

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018 - blanc



Au Clos du Mont-Olivet comme ailleurs dans l'appellation, le millésime 2018 ne fut pas de tout repos ! Rarement on avait connu ici pareilles pluies au printemps. Elles ont largement favorisé les attaques du mildiou, entraînant un énorme surcroît de travail à la vigne et, au final, une baisse des rendements. Heureusement, l'année a été sauvée par un très beau mois d'août, et un début d'arrière-saison ensoleillé mais pas trop chaud qui a permis aux cépages les plus tardifs, comme la clairette, d'atteindre de très bonnes maturités.

Les Sabon privilégient pour l'élaboration de ce rare blanc des parcelles installées sur des sols de plateau, plutôt argilo-sableux et pas trop chauds, sur différents lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor. Un élément clé pour comprendre ce style empreint d'une certaine finesse et d'un supplément de fraîcheur, véritable signature du Clos Mont-Olivet blanc.

Si les 6 cépages de l'appellation sont assemblés, Thierry Sabon fait la part belle à la clairette, la roussanne et au bouboulenc. Fidèle à sa recherche d'épure, il fait le choix de vinifier essentiellement en cuve (à plus de 90% pour cette cuvée) : seule une partie de la roussanne est élevée en fût d'un vin, pour apporter un supplément de rondeur et de complexité.

S'il est encore un peu sur la retenue, ce Châteauneuf-du-Pape révèle, après une bonne aération, un excellent potentiel : un fruit très pur, sur des notes de poire, de coing, de pêche compotée et de mirabelle, une élégante dimension florale évoquant mimosa, violette et fleur d'oranger, la fraîcheur de notes anisées, entre cerfeuil et bâton de réglisse, la gourmandise d'arômes plus suaves mais très délicats, évocation discrètes de quelques douceurs comme une crème à la vanille et au miel, ou des cornes de gazelle... le bouquet regorge de belles promesses qui se confirment en bouche ! Fin et frais en entame, le vin semble s'arrondir au fur et à mesure de la dégustation. Son fruité savoureux, sur la poire et les agrumes confits, emplit le palais, tandis que le sol imprime cette touche épicée très salivante.

On privilégiera aujourd'hui des poissons à chair délicate, comme un bar au fenouil. Dans 7 ou 8 ans, le vin se sera doté d'une texture plus veloutée et devrait alors vous régaler sur un émincé de veau et sa crème au safran, des cailles farcies et même un risotto à la truffe...

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, léger reflet vert clair

Nez : Discret et raffiné : notes de poire, de pêche compotée et de mirabelle, mimosa, violette et fleur d'oranger, notes anisées, entre cerfeuil et réglisse, arômes plus suaves mais délicats de crème à la vanille et au miel, de cornes de gazelle.

Bouche : Fin et frais en entame, le vin semble s'arrondir au fur et à mesure de la dégustation. Son fruité savoureux, sur la poire et les agrumes confits, emplit le palais. Finale épicée, belle longueur.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar au fenouil. Gambas sautées poivre et sel. Picodon. Plus tard : émincé de veau et sa crème au safran, caille farcie, risotto aux champignons.



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