

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2019 - blanc



Au Clos du Mont-Olivet, le millésime 2019 a redonné le sourire aux Sabon, après une année 2018 difficile, marquée par les attaques incessantes du mildiou ! Point de pression phytosanitaire cette année dans les vignes, mais du soleil, rien que du soleil, et des réserves d'eau suffisantes dans les sols pour éviter tout blocage de maturité. Bref, une année de rêve avec des raisins relativement généreux en jus (surtout pour les cépages tardifs qui ont bénéficié des quelques pluies de septembre), concentrés et parfaitement sains !

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 vraie 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.

Aujourd'hui, c'est bien la sensation de finesse et de fraîcheur qui domine le premier nez sur des notes de zeste de citron, de cerfeuil, de thé vert, de fleur d'oranger, mais aussi de violette et même une nuance de lavande. Viennent ensuite les fruits, bien mûrs et juste cueillis : on pense à la poire, à la pêche, au melon jaune mais aussi à l'ananas et à la mangue fraîche.

La bouche est en parfaite cohérence : elle se montre voluptueuse en entame, avec ses saveurs de yogourt aux fruits blancs et de crème de poire. Très vite, le sol imprime clairement sa marque, dans un registre tendu et finement acidulé : on pense à des zestes de mandarine. Une dimension épicée prolonge le plaisir et la salivation. La précision, la droiture et la longueur de la finale sont déjà impressionnantes. Mais il est évident que ce beau Châteauneuf gagnera encore en profondeur et en complexité d'ici 5 ou 6 ans.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux champignons ou encore un risotto à la truffe... Un pur régal.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert clair

Nez : Fin et frais : zeste de citron, cerfeuil, thé vert, fleur d'oranger, violette et une nuance de lavande. Poire, pêche, melon jaune mais aussi l'ananas et la mangue fraîche.

Bouche : Voluptueuse en entame, avec ses saveurs de yogourt aux fruits blancs et de crème de poire. Le sol apporte de la tension et une touche acidulée de zeste de mandarine. Finale épicée salivante

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un loup au fenouil et tomates cerises. 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 (31%), bouboulenc (15%), grenache blanc (10%), picpoul, clairette rose et picardan (4%)

Culture : Principes biologiques