

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2020 - blanc



En 3 millésimes, cet excellent Côtes-du-Rhône faisant la part belle au grenache blanc s'impose comme un des meilleurs rapports prix-plaisir de la région : gorgé de fruits frais et juteux, profondément sudiste dans ses arômes balsamiques et anisés, franchement épicé en bouche, il vous réglera à table autour de tapas relevés ou de kémias orientales.

Les Sabon ont eu l'opportunité de récupérer en 2017 quelques hectares de vignes, à quelques encablures de Châteauneuf-du-Pape, mais sur la rive droite du Rhône, à Saint-Laurent des Arbres. Majoritairement plantées de grenache blanc (complété d'une faible proportion d'ugni), les vignes occupent un terroir de sables mêlées à des argiles blanches, assez riches en silices, sur les lieux-dits Gissac, Caveyrac, Liorgues et Mont Cau. Des sols qui confèrent à ce vin finesse et souplesse en bouche.

Là encore, Thierry Sabon fait pleinement confiance à la qualité de son raisin et sa capacité à transmettre les informations du terroir, sans artifice : l'essentiel de la cuvée est vinifié et élevé pendant 8 mois en cuve inox (moins de 10% de la récolte étant placés en fûts). Porté par son éclat fruité, ce puissant « Côtes-du-Rhône » est très expressif, corsé et plutôt dense en bouche, soutenu par une empreinte minérale et épicée de tout premier ordre.

Le nez se livre sur la générosité du fruit et une sensation de fraîcheur omniprésente : on croque immédiatement dans une pomme juste cueillie, une poire Poisse-Crassane juteuse ou une pêche blanche avec sa peau. Des fruits entourés d'une myriade de fleurs et d'herbes aromatiques, entre violette, lavande, fleurs d'amandier ou d'oranger, fenouil et anis étoilé. En fermant les yeux, on visualise également quelques résineux qui laissent une empreinte balsamique discrète, entre pin parasol et cyprès... Nous sommes bien en Provence !

En bouche, c'est d'abord un véritable cocktail de fruits frais qui jaillit sur les papilles, autour de saveurs franches et énergiques de fruits blancs, de pêche, mais aussi d'orange, de mangue, de fruit de la passion. On perçoit également de fins amers stimulants évoquant le pamplemousse rosé et le zeste de citron vert. Mais ce qui frappe peut-être le plus ici, c'est l'incroyable relief épicé de la finale, autour du poivre, du piment, de la cardamome et d'une touche de clou de girofle. Disons-le clairement : ce Côtes-du-Rhône est taillé pour la table ! Il vous réglera autour de « kémias » orientales ou de tapas bien relevés, comme des accras de morue, des brochettes mauresques, des anchois au vinaigre ou encore

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des champignons à l'ail et au persil.

Après seulement 3 millésimes, ce Côtes-du-Rhône s'impose comme un des rapports prix-plaisir imbattables dans la région !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, subtil reflet vermeil

Nez : Expressif, frais : pomme juste cueillie, poire Poisse-Crassane juteuse, pêche blanche avec sa peau. Une myriade de fleurs et d'herbes aromatiques, entre violette, lavande, fleurs d'amandier ou d'oranger, fenouil et anis étoilé. Aiguilles de pin.

Bouche : Voluptueuse, pleine de saveurs de fruits blancs, de pêche, mais aussi d'orange, de mangue, de fruit de la passion. Fins amers toniques évoquant pamplemousse rosé et zeste de citron vert. Finale très épicée : poivre, piment, cardamome et clou de girofle

Accords mets-vins : Kémias orientales, tapas un peu relevés, entre accras de morue, brochettes mauresques, anchois au vinaigre ou champignons à l'ail et persil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 10 à 11°
(Frais)

Ouverture : Aération rapide en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Rhône

Cépage : Grenache blanc (95%), ugni blanc (5%)

Culture : Raisonnée