

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2020 - blanc



Au Clos du Mont-Olivet, le millésime 2020 fut placé sous le signe de la sérénité retrouvée après deux années plus chaotiques, marquées par les excès climatiques. Peu de pression phytosanitaire cette année dans les vignes, du soleil, rien que du soleil, et des réserves d'eau suffisantes dans les sols pour éviter stress hydrique et blocage de maturité. Bref, une année réconfortante avec une récolte précoce (les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la 3^{ème} semaine d'août), et des fruits 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 85% pour ce millésime) : seule une partie de la roussanne est élevée en fût, pour apporter un supplément de rondeur et de complexité.

Aujourd'hui, le vin séduit par son aromatique complexe et virevoltante, balançant sans cesse entre fraîcheur aérienne et volupté. D'un côté la poire Conférence, les pommes Reinette et Granny, la goyave, le zeste de mandarine, les petites fleurs blanches de pêcher, d'amandier ou d'acacia, la lavande, la verveine ou encore le genêt. De l'autre, les fruits secs, la poudre d'amande et le massepain, la crème de pistaches, le yogourt et les pignons écrasés, une touche miellée et la promesse de notes bien mûres évoquant le melon de Cavaillon. A l'aération, c'est un formidable cortège d'épices qui se déploie et nous emmène dans quelques souks aux étals colorés : on pense poivre, cumin, curry ou ras el-hanout.

La bouche, elle aussi, sait se montrer à la fois sensuelle, charmeuse mais toujours dynamique et enlevée. Aux délicieuses saveurs fruitées, entre la mangue, la pêche jaune et la confiture d'abricot, s'ajoutent maintenant des évocations de pâtisseries orientales finement miellées. Les épices ne sont jamais loin, le poivre surtout, complétées d'une touche finement amère évoquant la marmelade d'orange à l'anglaise. La persistance de la finale est absolument remarquable et nous dit, elle aussi, combien ce Châteauneuf-du-Pape, bien que très expressif aujourd'hui, est taillé pour

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la garde.

D'ici 5 ans, on pense à des pâtes fraîches à la langouste ou au homard, une lotte au Safran, ou des Saint-Jacques rôties accompagnées d'une pointe de curry. A moins que vous ne vous laissiez tenter par une cassolette de ris de veau aux champignons sauvages...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert clair

Nez : Sensuel et aérien : poire
Conférence, pommes Reinette et
Granny, goyave, mandarine, fleurs de
pêcher, d'amandier ou d'acacia,
lavande et vervein, genêt, fruits secs,
poudre d'amande et massepain,
crème de pistaches, miel, poivre,
cumin, ras el-hanout

Bouche : Sensuelle, charmeuse mais
dynamique et enlevée. Mangue,
pêche jaune et confiture d'abricot,
baklava. Une touche finement amère
évoquant la marmelade d'orange à
l'anglaise. Longue finale poivrée,
stimulante.

Accords mets-vins : Pâtes fraîches à
la langouste ou au homard, une lotte
au Safran, ou des Saint-Jacques
rôties accompagnées d'une pointe de
curry. Un vol au vent de volaille. Une
cassolete de ris de veau aux
champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération (3
heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépage : Clairette (40%), roussanne
(30%), bouboulenc (14%), grenache
blanc (10%), picpoul, clairette rose,
grenache gris et picardan

Culture : Raisonnée