

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2021 - blanc



Quatrième millésime pour cet excellent Côtes-du-Rhône qui fait la part belle au grenache blanc et s'impose comme un des meilleurs rapports prix-plaisir de la région : après un 2020 bluffant, ce millésime 2021 dépasse nos attentes et respire la fraîcheur par tous ses pores. Un vin à la fois tonique et charpenté, clairement bâti pour la table, que vous pourrez tout à fait encaver au moins deux ou trois ans !

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 mêlés 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 de 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 l'énergie et la fraîcheur du millésime, ce puissant « Côtes-du-Rhône » est très expressif. Il mêle un fruit croquant avec des myriades d'herbes fines, de petites fleurs blanches et d'épices.

Au premier nez, c'est bien le souffle frais du millésime qui nous séduit : on pense à des fruits blancs juste cueillis et tranchés, autour de la pomme Granny, de la pêche blanche et d'une poire raffinée. Puis viennent des herbes fines fraîches, aux accents anisés, entre cerfeuil, aneth mais aussi la coriandre et la lavande. Au fil de l'aération, une touche florale délicate s'élève au-dessus du verre, évoquant les petites fleurs du verger mais aussi d'amandier. Quelques notes balsamiques nous plongent maintenant au cœur d'une pinède méditerranéenne...

Cette sensation de fraîcheur est tout aussi présente en bouche où le vin nous régale de saveurs de fruits croquants, plus vrais que nature, dominés par la poire et la pêche blanche, complétés d'une nuance d'abricot. À la rétro-olfaction, ce sont maintenant les agrumes qui se mêlent à la danse, toniques et vivifiants, autour de l'écorce d'orange et de pamplemousse, de la bergamote et d'une note de verveine citronnée. De fins amers évoquant Trévise et poivre vert soulignent l'énergie interne du vin qui n'a de cesse de stimuler nos papilles. Véritable bain de jouvence, d'une persistance remarquable à ce niveau, ce Côtes-du-Rhône 2021 nous laisse

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une bouche fraîche, avec sa finale tendue, animée de notes d'agrumes et de bâton de réglisse.

Bâti pour la table, ce Côtes-du-Rhône que vous pourrez facilement encaver 3 ans vous réglera sur des accras de morue ou une brandade, une poêlée de supions aux agrumes, ou encore un lapin au citron, olives vertes et basilic.

Un rapport prix-plaisir pratiquement inégalable dans la région !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle, limpide

Nez : Frais, tonique : pomme Granny, pêche blanche et poire raffinée. Puis viennent des herbes fines fraîches, aux accents anisés, entre cerfeuil, aneth mais aussi coriandre et lavande. Fleurs du verger et amandier. Une touche balsamique évoquant la pinède

Bouche : Ample, mais tonique et juteuse, autour de fruits blancs croquants (poire, pêche), relevés de notes d'agrumes : écorce d'orange, pamplemousse, bergamote et verveine citronnée. Longue finale aux fins amers de réglisse et poivre vert

Accords mets-vins : Des accras de morue ou une brandade, une poêlée de supions aux agrumes, ou encore un lapin au citron, olives vertes et basilic.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

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 : Principes biologiques