

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2021 - blanc



Bien sûr, au Clos Mont-Olivet comme ailleurs à Châteauneuf, le blanc est rare... et pourtant si précieux ! Car la haute distinction de ce vin nous le fait placer parmi les plus belles signatures du Sud de la France.

Les Sabon privilégient, pour l'élaboration de cette cuvée, des parcelles installées sur des sols de plateau, plutôt argilo-sableux et pas trop chaud. Gage d'une certaine finesse et d'un supplément de fraîcheur dans le vin, particulièrement réjouissant sur ce millésime 2021.

Si les 6 cépages de l'appellation sont assemblés, Thierry Sabon fait la part belle à la roussanne, la clairette et au bouboulenc. Soucieux de conserver toute la pureté des arômes, il fait le choix de vinifier essentiellement en cuve (à plus de 90% de la cuvée) : seule une partie de la Roussanne est élevée en fûts, pour apporter davantage de rondeur et de complexité.

Les vignerons de Châteauneuf-du-Pape auront finalement traversé sans trop de difficultés une année 2021 pour le moins difficile partout ailleurs. Ce millésime n'en est pas moins atypique, avec des vins plus frais et toniques, qui rompent avec une série de millésimes plus riches, solaires et concentrés. Le caractère venté et la proximité thermorégulatrice du Rhône ont permis au vignoble de Châteauneuf-du-Pape de moins subir les froids mordants d'avril. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important. Au sortir de l'été, les raisins blancs affichaient un état sanitaire satisfaisant, avec de beaux équilibres sucres-acidité et une aromatique fringante et aérienne.

Il nous faut parler de la robe parfaitement limpide et cristalline : elle annonce la fraîcheur et la pureté de ce Châteauneuf, nous invitant à une immersion totale. Le nez s'ouvre sur des notes florales d'acacia, de fleur d'amandier, de cerfeuil anisé et de muguet. Des volutes cajoleuses s'invitent dans la danse pour délivrer des nuances gourmandes de jus de poire, d'abricot et de figue fraîche sur un lit de basilic. On devine maintenant une touche de nougatine ainsi qu'un beau pomelo bien mûr. On se délecte de cette délicate exubérance qui jamais n'occulte tension et vivacité.

La bouche est tout aussi envoûtante. Si on démarre sur des expressions capiteuses et sudistes, on est bien vite touché par l'énergie fringante des agrumes, entre zestes d'orange et citron confit. Le milieu de bouche est parfaitement tendu par de fins amers et une belle acidité juteuse. On se

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

régale d'un fruit croquant, au jus parfaitement mûr. Tout au long de la dégustation, on est épaté par tant d'élégance. En finale, on s'élève sans crier gare vers des notes plus effilées, salines et minérales.

Voilà un invité de marque pour de belles tables qui s'accordera parfaitement avec les poissons de rivière ou de lac, comme une truite ou une féra aux amandes, mais aussi une fricassée de morilles sautées au jus de veau et basilic, ou encore des feuilletés de noix de Saint-Jacques au basilic, accompagnés d'une sauce légère au curry. On se réglera tout autant en l'associant à des fromages corsés à pâte cuite comme un Beaufort de Savoie ou un Appenzell. Grand vin !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Frais, élégant : bouton d'acacia, fleur d'amandier, cerfeuil anisé, muguet, jus de poire, abricot et figue fraîche sur un lit de basilic, une touche de nougatine, pamplemousse rosé, des nuances de noisette grillée

Bouche : De l'ampleur fruitée en entame, une matière traversée par l'énergie fringante des agrumes, entre zestes d'orange et citron confit. Un milieu de bouche bien mûr animé par de fins amers. Une trame saline effilée sur la finale

Accords mets-vins : Une truite ou une fêra aux amandes. Une fricassée de morilles sautées au jus de veau et basilic. Des feuilletés de noix de Saint-Jacques au basilic et sauce au curry.
Une cassolette de ris de veau aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération (2 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