

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2022 - 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 chauds. Gage d'une certaine finesse et d'un supplément de fraîcheur dans le vin. Un choix d'autant plus judicieux que les saisons marquées par des températures caniculaires et de longues périodes de sécheresse sont désormais la norme. 2022 ne fait pas exception, avant que les pluies orageuses survenues mi-août sauvent la (petite) récolte et aident à peaufiner les maturités des baies.

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.

Sur ce millésime particulièrement friand et expressif, que de nombreux observateurs considèrent comme l'un des plus grands de la dernière décennie écoulée, le nez s'ouvre sur une dimension étonnamment fraîche, donnant l'impression de serpenter parmi des plantes d'eau et de la craie fraîche. Cette toute première impression olfactive instille une belle énergie. La dimension florale de la roussanne et son lot de saveurs rappelant l'abricot ou encore la figue sèche nous embarquent ensuite dans un registre plus suave. La palette s'élargit au fil de l'aération pour délivrer des notes d'eucalyptus et de fenouil mêlées à des nuances florales suaves de glycine, de muguet et de jasmin. La cire d'abeille voisine maintenant avec une touche balsamique nous projetant au cœur d'une forêt de pin, à la fin de l'été. Quelques touches gourmandes, rondes, d'amande, de nougat et coulis de fruits blancs s'élèvent maintenant du verre. Pour saisir toute la complexité aromatique de ce Châteauneuf-du-Pape, nous vous conseillons une longue aération, voire un carafage.

Dès l'entame de bouche, on est saisi par la densité d'une matière charriant cependant de stimulantes touches de réglisse et de gomme de pin. Le jus enveloppant et capiteux, semble traverser le palais dans toute sa largeur caressante, sans oublier de disséminer quelques notes énergisantes de menthe, façon Ricqlès ou Fisherman's Friends, et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'écorce de pamplemousse. La bouche imprégnée d'un jus énergique et d'une belle acidité s'ouvre encore sur des nuances de tabac frais et de camphre. La finale, nimbée d'essence de fleurs blanches, révèle encore de revigorants zestes d'agrumes, une touche d'amande et des arômes miellés qui allongent interminablement ce blanc rhodanien d'une beauté sidérante.

On devine qu'il n'a pas fini de nous ravir les papilles et que nous l'attendrions bien quelques années encore. Pour les hédonistes pressés, nous recommanderons de l'associer à une lotte au safran, à des Saint-Jacques rôties ou plus simplement à des rillettes de maquereaux et d'anguilles fumés. Plus tard, il accompagnera avec bonheur un mijoté de veau au citron confit.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Frais, énergique et suave : abricot ou figue sèche. Eucalyptus et fenouil mêlés à des nuances florales suaves de glycine, de muguet et de jasmin. Notes d'amande, de nougat et coulis de fruits blancs.

Bouche : Dense mais énergique : touches de réglisse et de gomme de pin. Quelques notes de menthe et d'écorce de pamplemousse. Nuances de tabac frais et de camphre. Une finale entre essence de fleur blanche, zestes d'agrumes, amande et arômes miellés.

Accords mets-vins : Une lotte au safran, à des Saint-Jacques rôties ou plus simplement à des rillettes de maquereaux et d'anguilles fumés.

Plus tard, il accompagnera avec bonheur un mijoté de veau au citron confit.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 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 : Principe biologique