

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-Du-Pape Blanc - 2023 - Blanc



Au Clos du Mont-Olivet, le millésime 2023 est incontestablement réussi, un millésime d'équilibre, tout en gourmandise du fruit, en fraîcheur aromatique et en longueur de bouche. Peu de pression phytosanitaire cette année dans les vignes, du soleil, beaucoup de soleil, et des réserves d'eau suffisantes dans les sols pour éviter stress hydrique et blocage de maturité. Bref, une année réconfortante avec des vendanges relativement généreuse, démarrées dès le 30 août, ayant permis d'entrer en cave 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 de beaucoup de 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, puis à 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, à la fois sensuelle et délicate, où se mêlent la gourmandise des fruits blancs délicatement pochés et la douceur aérienne de notes florales, caressantes. On se régale des parfums d'une tonnelle couverte de glycines ou de bougainvilliers, on pense au pollen du mimosa ou du genêt, à un délicat miel de lavande, au frésia. Autant de notes enveloppantes qui s'entremêlent à la poire, à la pêche blanche, à l'abricot et à une touche d'ananas. Des parfums d'aiguille de pin, d'origan et de thym frais rappellent un paysage de garrigue.

La bouche est absolument irrésistible, déployant une matière ample, savoureuse, au toucher délicat et soyeux. Loin des excès de certains Châteauneufs sur des millésimes solaires, ici, on se place clairement sous le signe de la délicatesse et de l'énergie, de la fraîcheur et du dynamisme. Les fruits blancs compotés et une once d'abricot se parent d'un chatoyant brocart d'épices et d'herbes aromatiques, parmi lesquelles on reconnaît le gingembre, le poivre vert, la menthe poivrée, le basilic frais, le thym et une pointe, plus douce, de curcuma. Puis les agrumes prennent le relais, excitant nos papilles sur des saveurs de marmelade au citron, de zeste de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse ou de kumquat. On croit même reconnaître une touche chlorophyllienne rappelant le cresson. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

La persistance de la finale, pénétrante et subtilement saline, est remarquable et nous dit, elle aussi, combien ce Châteauneuf-du-Pape, bien que très expressif aujourd'hui, est taillé pour la garde.

Dans sa jeunesse, il vous régalerait avec des spaghettis aux pointes d'asperge vertes et pecorino, des courgettes farcies et gratinées au parmesan ou des saltimbocca alla Romana. D'ici 5 ans ou plus, on pense à un lapin au citron, vin blanc et basilic, une lotte à l'Américaine ou une paella Valenciana.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-Du-Pape Blanc - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : complexe, sensuel et délicat :
glycines, bougainvilliers, pollen du
mimosa ou du genêt, miel de lavande,
frésia, poire, pêche blanche, abricot,
ananas, aiguille de pin, origan, thym
frais.

Bouche : irrésistible, matière ample,
savoureuse, toucher délicat et soyeux,
fruits blancs compotés, abricot,
gingembre, poivre vert, menthe
poivrée, basilic, thym, curcuma,
marmelade au citron, zeste de
pamplemousse, kumquat, cresson.
Finale pénétrante et saline

Accords mets-vins : jeune,
spaghettis aux pointes d'asperge
vertes et pecorino, courgettes farcies
et gratinées au parmesan, saltimbocca
alla Romana. D'ici 5 ans ou plus,
lapin au citron, vin blanc et basilic,
lotte à l'Américaine, paella
Valenciana.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération (2
heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

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

Culture : Principe biologique