

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2023 - blanc



Les vignes sont principalement situées sur la commune de Saint-Laurent-des-Arbres, sur la rive droite du Rhône, pratiquement en face de Châteauneuf. Les sols sont riches en sables pliocènes parsemés de galets roulés. Ce substrat confère un bel équilibre entre profondeur, charme sensuel et vivacité à ce Lirac de haut vol, dernier-né dans la collection du Clos Mont-Olivet.

Un vin original et structuré, qui fait la part belle au grenache blanc (plus de 50%), assemblé avec clairette et ugni blanc. Sur ce millésime plutôt solaire, les vendanges des blancs ont démarré le 30 août et sont étalées, selon les cépages, pendant une bonne partie du mois de septembre. Les Sabon ont été tout particulièrement vigilants sur les évolutions des maturités parcelle par parcelle, rang par rang, cherchant à coller au plus près à un optimum entre les maturités de goût et d'arôme et les degrés d'alcool potentiel.

Les rendements se révélaient plutôt généreux, avec des grappes qui affichaient un état sanitaire impeccable et des raisins bien juteux. Intensité aromatique, concentration des jus, acidité, les équilibres étaient magnifiques, faisant de ce millésime, un des plus prometteurs de ces dernières années. Pour l'élevage, les Sabon privilégient les cuves inox, complétés de quelques fûts et de jarres de grès (pour moins de 20%).

Le nez, hautement séducteur, déploie une gamme de notes sensuelles évoquant un panier de fruits bien mûrs, gorgé d'arômes et de saveurs, autour de la poire Williams, de la pêche en coulis, d'une touche d'ananas. L'abricot n'est pas loin non plus. Quelques fleurs blanches capiteuses et des nuances d'huile d'amande ajoutent à la sensualité du propos. Viennent ensuite des notes plus effilées et énergiques de menthe, de fenouil sauvage, d'aneth et de pinède.

La bouche ronde et généreuse décline rapidement une partition fournie autour de saveurs de fruits de la passion, de fruits à noyau, de poire compotée et d'orange juteuse. Le jus ample mais fluide s'anime avec l'arrivée d'expressions tonifiantes de pamplemousse et de zeste de citron. Le nectar qui s'installe en milieu de bouche invite des épices, le poivre de Sichuan et quelques éclats de noisettes. La finale convoque quelques notes salines pierreuses, mêlées aux fins amers d'un zeste de pamplemousse. Une classe à part.

Nous vous garantissons quelques frissons si vous l'associez à un effiloché

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de morue accompagné d'une purée de pomme de terre, une lotte au safran, ou encore à un curry aux crevettes. Un petit bijou de sensualité et d'énergie.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, cristalline

Nez : séduisant, frais : poire Williams, pêche en coulis, ananas, abricot, fleurs blanches capiteuses, huile d'amande, menthe, fenouil sauvage, aneth, pinède.

Bouche : ronde, généreuse, fruit de la passion, fruits à noyau, poire compotée, orange, expressions tonifiantes (pamplemousse, zeste de citron). Epices, poivre de Sichuan et éclats de noisettes en milieu de bouche. finale saline (silex, embruns), et pamplemousse

Accords mets-vins : un effiloché de morue accompagné d'une purée de pomme de terre, une lotte au safran, ou encore à un curry aux crevettes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Lirac

Cépage : Grenache blanc (50%), clairette (30%), ugni blanc (20%)

Culture : Principes biologiques