

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2023 - blanc



En quelques millésimes seulement, cet excellent Côtes-du-Rhône faisant la part belle au grenache blanc s'est imposé comme un des meilleurs rapports prix-plaisir de la région : gorgé de fruits frais et juteux, profondément sudiste dans ses doux parfums floraux et anisés, franchement épicé en bouche et animé de l'énergie des zestes d'agrumes, il a tout d'un grand... à un tarif très abordable. C'est devenu suffisamment rare dans la région de Châteauneuf pour le souligner.

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'un peu de clairette et d'ugni), les vignes occupent un terroir de sables mêlées à des argiles blanches, assez riches en silices. Elles sont principalement situées sur le lieu-dit Gissac, et sont complétées d'une sélection de raisins issues de parcelles de l'appellation Lirac, à Mont-Cau ou Caveyrac, aux sols également argilo-sableux. Une nature de substrat qui confère au vin finesse, structure 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 son éclat fruité, ce « Côtes-du-Rhône » à la fois très expressif, énergique et incroyablement persistant à ce niveau de gamme en séduira plus d'un.

Derrière une robe très claire, aux légers reflets citron, c'est la lumière et les parfums d'une Provence printanière, une Provence heureuse, qui s'offrent à nous dès le premier nez. On pense aux pêcheurs ou aux citronniers en fleurs, à des tonnelles couvertes de glycine, de bougainvilliers ou de chèvrefeuille. On pense à des parterres de lavande avant que le fruit ne se révèle, frais et juteux, comme s'il venait d'être cueilli dans l'arbre : on reconnaît la pêche blanche, la pomme Granny et la poire, complétées de touches encore lointaines de mandarine ou de pamplemousse. En fermant les yeux, on visualise également quelques résineux, entre pin parasol et cyprès, qui laissent une empreinte balsamique discrète ... Nous sommes bien dans le Sud, un pays de lumière et de parfums réconfortants.

La bouche en surprendra plus d'un par son éclat fruité et la sensation de fraîcheur qui l'anime. On croque dans la chair d'une pomme ou d'une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pêche qui semble relevée d'un peu de poivre ou de piment doux. La présence énergisante des agrumes s'affirme maintenant : on reconnaît une déclinaison de citrons jaunes et verts, l'orange Outspan et le zeste de pamplemousse avec ses fins amers qui apportent du relief au milieu de bouche. Ce millésime 2023 laisse une empreinte résolument épicée qui renforce encore la sensation d'énergie et de plénitude que dégage ce « simple » Côtes-du-Rhône : cap sur la réglisse, la cardamome, le poivre vert ainsi qu'une once de citronnelle.

La longueur de la finale, son intensité, son énergie, sont franchement remarquables. Comme le déclare un de nos dégustateurs, reposant son verre (vide) : « à ce prix, c'est cadeau ! ».

Idéal sur des antipasti de légumes marinés, un dos de cabillaud aïoli accompagné de courgettes grillées, relevées de poivre et d'éclats de noisettes torréfiées, une daurade au four accompagnée d'un tian de légumes ou des encornets mijotés à la tomate, olive et citron.

Imparable.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : très claire, aux légers reflets citron

Nez : lumineux, tonique et frais : pêcheurs ou aux citronniers en fleurs, glycine, bougainvilliers, chèvre-feuille, lavande, pêche blanche, pomme Granny, poire, mandarine, pamplemousse, pin parasol, cyprès, empreinte balsamique discrète.

Bouche : éclat fruité, sensation de fraîcheur, chair d'une pomme ou d'une pêche relevée d'un peu de poivre ou de piment doux, présence énergisante des agrumes, empreinte résolument épicée. Longue finale intense et énergique.

Accords mets-vins : antipasti de légumes marinés, dos de cabillaud aïoli avec des courgettes grillées relevées de poivre et d'éclats de noisettes torréfiées, daurade au four avec un tian de légumes ou des cornichons mijotés à la tomate, olive et citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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