

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2013 - blanc



Bien sûr, au Clos Mont-Olivet comme ailleurs à Châteauneuf, le blanc est rare... et pourtant si précieux ! Ce Châteauneuf-du-Pape le prouve encore une fois avec une élégance rare...

Les Sabon ont privilégié 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. Si les 6 cépages de l'appellation sont assemblés, Thierry Sabon fait la part belle à la roussanne, la clairette et au bouboulenc. Sur ce millésime 2013, naturellement centré sur la fraîcheur, Thierry a fait le choix de vinifier et d'élever tous les cépages uniquement en cuves inox.

Il a fallu se montrer patient en 2013, pour que les raisins atteignent leur pleine maturité. Les Sabon ont vendangé tard, à partir du 18 septembre pour la roussanne, habituellement bien plus précoce, jusque début octobre pour les dernières grappes de bouboulenc !

Fraîcheur et élégance : voici clairement les maîtres mots de notre dégustation. Dès le premier nez, la fraîcheur s'exprime sur des notes d'anis, de menthe et de réglisse, de citron et de zeste d'orange. Le fruit n'est pas en reste, s'exprimant sur la poire et la pêche blanche, enrobé d'une très légère touche miellée (qui devrait s'affirmer avec le temps).

Un fruit mûr, charnu, que l'on retrouve en bouche, passé une attaque toute en souplesse, sur la fraîcheur toujours. Le vin, très sapide, s'étire avec élégance sur une finale saline, épicée, tendue par de beaux amers.

Une belle leçon de style avec ce Châteauneuf particulièrement raffiné à un prix encore abordable !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Frais et élégant : poire, pêche blanche, citron, zeste d'orange, fenouil, réglisse, menthe fraîche, violette, légère touche miellée.

Bouche : Attaque énergique, belle fraîcheur. Densité et gras en milieu de bouche, fins amers, longue finale, saline et très droite, sur les agrumes et les épices.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Crabe farci. Gambas sautés poivre et sel. Lotte à la provençale. Ballotine de lapin aux herbes fines. Picodon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui (après carafage) et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération (3 heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépage : Clairette (30%), roussanne (25%), bouboulenc (30%), grenache blanc (14%), picpoul et picardan (1%)

Culture : Raisonnée