

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2024 - blanc



Au Clos du Mont-Olivet, le millésime 2024 brille par son éclat gourmand, son fruit croquant mêlant fruits blancs, fruits jaunes et agrumes confits, mais aussi sa belle imprégnation méditerranéenne avec ses parfums anisés, ses évocations de garrigue, d'herbes séchées et de pin parasol. Si les rendements se sont éverés bien plus faibles que l'année précédente, la qualité des équilibres étaient au rendez-vous au moment des vendanges, démarrées le 11 septembre, soit une bonne dizaine de jours plus tard qu'en 2023.

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 cuves (à 75% pour ce millésime), complétées, surtout pour la roussanne, par quelques fûts ainsi que des œufs en grès, un contenant assez peu poreux, qui permet de préserver une belle fraîcheur fruitée.

Le vin séduit d'emblée par son éclat aromatique. A peine le nez au-dessus du verre, on tombe sous le charme d'une farandole de parfums chatoyants et gourmands évoquant la pomme Golden ou Reinette, la prune jaune et l'ananas. Un voile fumée délicat, évoquant la pierre chauffée par le soleil, précède des volutes résolument méditerranéennes d'herbes séchées, de garrigue, de fenouil sauvage, de livèche. Très expressif, le bouquet s'oriente ensuite vers la fleur d'oranger, le pollen, le genêt, mais aussi la fraîcheur tonique d'un sorbet à l'orange, d'un jus d'orange sanguine, du citron confit. A l'aération prolongée, une touche balsamique et mentholée se déploie : on pense maintenant à l'eucalyptus, aux pins parasols, au thym frais. Le voyage est enthousiasmant !

La bouche est absolument irrésistible, déployant une matière ample, une chair savoureuse, au toucher tonique. Loin des excès de certains Châteauneufs sur des millésimes solaires, ici, on se place clairement sous le signe de l'équilibre et de l'énergie, de la fraîcheur et du dynamisme. On retrouve nos fruits blancs et jaunes, la pomme et le brugnol, ainsi qu'une once d'abricot, ou plutôt de noyau d'abricot. Une empreinte épicée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

relance le milieu de bouche, sur des notes poivrées et une touche de gingembre. Puis les zestes d'agrumes prennent le relais, entre citron, pomelo et mandarine.

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 et accessible aujourd'hui, est taillé pour la garde.

Dans sa jeunesse, il vous régalerait avec des spaghettis aux palourdes, des courgettes farcies et gratinées au parmesan ou des saltimbocca à la sauge. 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 mêlant volaille et fruits de mer.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : complexe : pomme Golden ou Reinette, prune jaune, ananas, pierre chauffée, herbes séchées, garrigue, fenouil sauvage, livèche, fleur d'oranger, pollen, genêt, sorbet à l'orange, jus d'orange sanguine, citron confit, notes balsamiques et mentholées.

Bouche : irrésistible, matière ample, savoureuse, toucher tonique, fruits blancs et jaunes, pomme, brugnol, noyau d'abricot, notes poivrées, gingembre, zestes d'agrumes entre citron, pomelo et mandarine. Finale, persistante, pénétrante et subtilement saline.

Accords mets-vins : jeune, spaghettis aux palourdes, des courgettes farcies et gratinées au parmesan ou des saltimbocca à la sauge. D'ici 5 ans ou plus, lapin au citron, vin blanc et basilic, lotte à l'Américaine ou paella mêlant volaille et fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2039

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%), clairette rose, picardan, picpoul et grenache gris

Culture : Principe biologique