Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2018

En ce début d'été, en prévision de belles soirées en famille ou entre amis, quoi de mieux que de dénicher quelques pépites très abordables, qu'on aura le plaisir d'ouvrir en toute occasion ? En voici une : ce tout nouveau Côtes-du-Rhône blanc du Clos du Mont-Olivet, un vin gorgé de fruits et franchement épicé en bouche, qui devrait vous régaler pour accompagner charcuterie, antipasti de légumes marinés, acras mais aussi des poissons grillés.

Les Sabon ont récemment récupéré 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'une faible proportion d'ugni), les vignes occupent un terroir de sables mêlées à des argiles blanches, assez riches en silices. Des sols qui confèrent à ce vin finesse et souplesse en 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 (à peine 10% étant placés en fûts). Malgré sa robe très pâle, ce très réussi « Côtes-du-Rhône » n'en est pas moins expressif, corsé et bien charpenté en bouche, soutenu par une empreinte minérale de tout premier ordre.

La belle maturité du fruit se ressent dès le premier nez qui s'ouvre sur les arômes d'un panier de fruits blancs bien mûrs, entre pomme, poire et pêche, complétés d'une touche exotique sur la banane et l'ananas, et d'un soupçon de miel. La dimension acidulée d'un berlingot à l'orange et quelques notes de céréales battues complètent un bouquet qui se montre bien ouvert.

C'est en bouche que le sol s'exprime avec intensité, apportant à la matière ample du vin une belle tonicité : les fins amers, évoquant noyau de pêche et agrumes, se doublent ici d'une trame franchement épicée, saline et légèrement poivrée, qui « claque » sur le palais et dynamise parfaitement le vin.

Vous veillerez à déguster ce Côtes-du-Rhône assez frais (autour de 10°) : il sera parfait pour accompagner, à l'apéritif, des feuilletés au cumin, de la charcuterie, des antipasti de légumes marinés ou des acras de morue. Mais aussi à table, avec des rougets grillés par exemple. Rapport prix-plaisir imbattable, ou presque !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2018

Dégustation et accords

Robe : Très pâle

Nez : Très beau fruit : pomme, poire, pêche blanche, une touche de banane, une autre d'ananas. Céréales battues, bonbon à l'orange. Après aération, une touche de miel.

Bouche : Entame ample mais tonique. L'empreinte du sol apporte ici des amers de peaux d'agrumes et une dimension épicée très salivante. Finale légèrement poivrée.

Accords mets-vins : A l’apéritif, des feuilletés au cumin, de la charcuterie, des antipasti de légumes marinés ou des accras de morue. Mais aussi à table, avec des rougets grillés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération rapide en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Rhône

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (95%), ugni blanc (5%)

Culture : Raisonnée