

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2019



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

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, sur les lieux-dits Gissac, Caveyrac, Liorgues et Mont Cau. 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 (10% de la récolte environ étant placés en fûts). Porté par un fruit généreux et bien mûr, ce fort joli « Côtes-du-Rhône » est très 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, complété d'une touche exotique sur l'ananas et les agrumes confits. Une nuance anisée (fenouil) voisine avec un soupçon de miel et quelques notes de céréales battues.

En bouche, le sol s'exprime intensément, apportant à la matière ample du vin une belle tonicité : les fins amers, évoquant noyau de pêche et citron confit, 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 ou 11°) : il sera parfait pour accompagner, à 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 ou une poêlée d'encornets à la provençale. Un rapport prix-plaisir imbattable !

Clos du Mont-Olivet - Côtes-du-Rhône Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

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

Bouche : Entame ample mais tonique. L'empreinte du sol apporte ici des amers évoquant le citron confit 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. A table, avec des rougets grillés ou une poêlée d'encornets.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024
Température de service : 10 à 11° (Frais)
Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Rhône
Millésime : 2019
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Grenache blanc (95%), ugni blanc (5%)
Culture : Raisonnée