

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2018



La vigne sur le Montolivet, c'est une histoire très ancienne : des actes notariés témoignent de leur présence, au milieu des oliviers, dès le 16ème siècle. Mais c'est à la famille Sabon, installée dans ce petit coin de paradis depuis le début du 20ème siècle, que l'on doit la réputation du Clos Mont-Olivet. Si le domaine porte le nom d'une vigne emblématique de Châteauneuf, il dispose aujourd'hui d'un des plus beaux et variés patrimoines viticoles de la prestigieuse appellation du Sud Rhodanien.

Le Domaine exploite en effet de nombreuses parcelles réparties sur une quinzaine de lieux-dits et parfaitement représentatives de la grande diversité des terroirs de Châteauneuf, entre argiles rouges, calcaires blancs, gros galets roulés, graves ou encore sols sableux. Le Châteauneuf Rouge est élaboré aujourd'hui à partir de raisins issus de 12 lieux-dits différents, principalement situés dans le Nord et l'Est de la zone d'appellation. De même, s'il fait la part belle aux vieux pieds de grenache, on retrouve dans l'assemblage pas moins de 9 cépages au total, dont les très rares muscardin, vaccarèse, terret noir ou autre counoise... Diversité de cépages et diversité de terroirs : voici certainement l'une des clés pour mieux comprendre la complexité et l'intensité particulière de ce merveilleux Clos du Mont-Olivet 2018.

Tenant d'un style classique de grands vins puissants taillés pour de longues gardes, Thierry Sabon (4ème génération), aujourd'hui en charge, avec ses cousins Céline et David, de la conduite du domaine, a progressivement affiné le style Mont-Olivet, parvenant à combiner puissance et fraîcheur, ampleur et finesse. Sur ce rouge, issu d'un millésime solaire mais très équilibré, Thierry fait le choix d'une macération assez longue de 35 jours, en cuves béton, avec très peu de pigeage : ici, on infuse bien plus que l'on extrait. Vient ensuite le temps de l'élevage qui privilégie de grands contenants, foudres et cuves, seuls 10% du vin étant élevé en fûts anciens.

Le vin affiche aujourd'hui ce profil à la fois terriblement sensuel et incroyablement subtil qui fait le charme particulier du Clos Mont-Olivet. Ici, tout est suggéré, tout se fond dans un tableau nuancé et harmonieux : garrigue, petits fruits rouges frais (fraises et framboises en tête), rose, jasmin, gelée de groseille, un soupçon de cannelle, une nuance mentholée... Inutile de vous dire que nous n'en sommes qu'aux prémices de ce que le vin saura exprimer après quelques années en cave.

La bouche s'exprime à ce stade dans un registre aromatique un peu plus puissant, mais l'alcool et les tanins sont déjà merveilleusement intégrés. Prune et cerise noires, mûre, poivre gris, bouquet garni, viande rôtie, pâte de coing, écorce d'orange, bâton de réglisse... Voici l'archétype du vin qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nous donne faim ! Et que dire de la finale : un véritable pot-pourri d'herbes aromatiques, entre sauge, menthe séchée, laurier et romarin, couplées à quelques épices revigorantes. On ne peut s'empêcher de penser à un carré d'agneau rôti aux herbes aujourd'hui, et, d'ici quelques années, le même dans une préparation un peu plus épicée, en tajine par exemple...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis à violine

Nez : Élégant et nuancé : garrigue (thym, romarin...), petits fruits rouges frais (fraises et framboises en tête), rose, jasmin, gelée de groseille, un soupçon de cannelle, une touche mentholée

Bouche : Puissance contenue et tanins fondus. Prune et cerise noires, mûre, poivre noir, bouquet garni, viande rôtie, pâte de coing, écorce d'orange, bâton de réglisse... Un vrai bouquet garni sur la finale, couplé à des épices stimulantes

Accords mets-vins : Un carré d'agneau rôti aux herbes aujourd'hui, et, d'ici quelques années, le même dans une préparation un peu plus épicé, en tajine par exemple.



Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Longue aération (2 à 3 heures) voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2018

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Grenache noir 75%, Syrah 10%, Mourvèdre 9%, Cinsault 1%, Terret noir 1%, Vaccarèse 1%, Picpoul noir 1%, Muscardin 1%, Counoise 1%

Culture : Principes biologiques