

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2007



Pour les plus impatients d'entre vous, les Sabon nous ont fait le plaisir d'ouvrir leur vinothèque pour nous proposer quelques bouteilles de ce magnifique 2007 qui approche de son premier plateau de maturité. Quelle meilleure façon pour percer les secrets de ces formidables terroirs de Châteauneuf-du-Pape ? A propos de ce millésime dans la vallée du Rhône, Robert Parker n'avait pas hésité à le qualifier de « once in a lifetime vintage », un de ces millésimes que l'on ne rencontre qu'une fois dans sa vie... Excusez du peu !

Représentant les terroirs de l'appellation dans toute leur diversité, ce Châteauneuf Rouge est ainsi élaboré à partir de raisins issus de 12 lieux-dits différents, du Nord au Sud 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 2007. Cette année-là, les conditions furent idéales pour cueillir sous un temps particulièrement clément des raisins aux équilibres proches de la perfection. L'été très ensoleillé, mais venté et finalement pas trop chaud, avait permis des maturations lentes et régulières.

Eraflage partiel, macération en cuves, fermentation séparée des jus de goutte et des jus de presse (sans chercher d'extraction trop poussée), élevage en foudre après l'assemblage et surtout... 13 années passées dans les caves du Domaine ! Aujourd'hui, vous aurez le bonheur de découvrir un vin qui n'a rien de tertiaire mais a su rester incroyablement fringant et totalement ancré dans son terroir.

Fruits rouges poivrés mais aussi mûre et cassis, des notes de garrigue et d'herbes aromatiques encore fraîches, le piment en poudre, le thé fumé, une nuance d'encens, la brique et la terre cuite, quelques évocations racinaires et même une touche gourmande de nougat de Montélimar : dès le premier nez, on se régale.

La bouche n'est pas en reste : avec son toucher résolument soyeux, elle déploie des saveurs gourmandes d'épices torréfiées, de figue rôtie, de mûre, de fruits rouges macérés, de marmelade, d'herbes aromatiques, romarin en tête. Là encore, le vin semble ondoyer et vous envahir, lentement mais sûrement, avec délicatesse mais constance. On finit sur des saveurs de thé fumé et d'herbes rôties. On pense à un gigot de sept heures ou un ragoût de veau, à l'italienne, accompagné de gnocchis...

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2007



Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Encore fringant : fruits rouges poivrés, mûre et cassis, des notes de garrigue et d'herbes aromatiques encore fraîches, le piment en poudre, le thé fumé, une nuance d'encens, la brique et la terre cuite, quelques évocations racinaires, nougat

Bouche : Avec son toucher résolument soyeux, elle déploie des saveurs gourmandes d'épices torréfiées, de figue rôtie, de mûre, de fruits rouges macérés, de marmelade, d'herbes aromatiques, romarin en tête.

Accords mets-vins : Un gigot de sept heures ou un ragoût de veau, à l'italienne, accompagné de gnocchis...



Conseils de service

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

Température de service : 17°

Ouverture : Longue aération (2 à 3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2007

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