Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015

Bien sûr, au Clos Mont-Olivet comme ailleurs à Châteauneuf, le blanc est rare… et pourtant si précieux ! Car la haute distinction de ce vin nous le fait placer parmi les plus belles signatures du Sud de la France…

Les Sabon ont privilégié pour l'élaboration de cette cuvée des parcelles installées sur des sols de plateau, plutôt argilo-sableux et pas trop chaud. Gage d'une certaine finesse et d'un supplément de fraîcheur dans le vin. Si les 6 cépages de l'appellation sont assemblés, Thierry Sabon fait la part belle à la roussanne, la clairette et au bourboulenc. Soucieux de conserver fraîcheur et pureté des arômes, Thierry fait le choix de vinifier essentiellement en cuve : seule une partie de la Roussanne est élevé en fûts, pour apporter un supplément de rondeur et de complexité.

Le résultat est épatant d'énergie, de pureté et de finesse d'arômes. Malgré le caractère chaud et solaire du millésime 2015 - tempéré cependant par un fort mistral durant une bonne partie de l'été -, le vin séduit d'emblée par la sensation de fraîcheur qui s'en dégage : le fruit est frais et juteux, entre poire, abricot, pêche blanche et zeste d'orange et de pamplemousse. Les notes de fenouil, de réglisse voire de menthol appuient élégamment cette fraîcheur. De fins arômes beurrés complètent ce nez harmonieux.

L'équilibre en bouche est remarquable : si la fraîcheur est toujours là, le terroir de Châteauneuf s'exprime, avec juste ce qu'il faut de gras et d'ampleur, dans de fins amers et des saveurs délicatement épicées en finale. Un vin qui s'étire déjà très longtemps en bouche et va encore gagner en volupté dans les 5 ou 10 prochaines années.

En un mot, un très grand Châteauneuf blanc… à un prix encore très doux par rapport à la plupart de ses pairs ! Profitez-en d'urgence.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Blanc - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Complet et très élégant : poire, pêche blanche, abricot, zeste d'orange et de pomelos, fenouil, réglisse, menthe fraîche, violette. Beurre fondu.

Bouche : Attaque énergique, belle fraîcheur. Densité et gras en milieu de bouche, fins amers, longue finale sur les agrumes confits et les épices douces.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Crabe farci. Gambas sautés poivre et sel. Lotte à la provençale. Ballotine de lapin aux herbes fines. Picodon.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui (après carafage) et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération (3 heures) voire carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Clairette (35%), roussanne (30%), bourboulenc (20%), grenache blanc (13%), picpoul et picardan (1%)

Culture : Raisonnée