

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2019



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 le charme si subtil et singulier de ce Mont-Olivet 2019.

Héritier 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 vin, 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.

Au premier nez, on perçoit cette élégance mystérieuse et délicate typique du Mont-Olivet : ici, rien n'est appuyé, tout est suggéré, dans une atmosphère poétique où l'on croise des herbes aromatiques, des fleurs délicates, des épices lointaines et des fruits juste cueillis. Jasmin, rose, verveine, menthe sauvage, thym et romarin, pivoine, œillets, laurier frais, tabac Turc, café crème, poudre de cacao, fraise des bois et framboise, bois de santal, noix de muscade, noyau de cerise, écorce d'orange séchée, et même le coing ou encore la mandarine : c'est une farandole d'arômes purs et jaillissants !

On retrouve en bouche la même complexité harmonieuse. Les saveurs de prunes rouges et noires, de cerise, de confiture d'abricot et de marmelade d'agrumes accompagnent une structure fuselée, aux tannins mûrs et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

souples. A la beauté presque gracile du nez s'ajoute ici une sensation de puissance et d'énergie tellurique, de beauté sauvage et charnelle, que l'on doit entre autres à la présence du mourvèdre dans l'assemblage. La finale pénétrante est habitée par les herbes aromatiques, au premier rang desquelles on retrouve la sauge et le laurier. Plus le vin s'aère, plus il « pinote », quelque part entre la finesse épicée de Vosne-Romanée et les fruits rouges à l'empreinte minérale délicate de Chambolle-Musigny. Ce Clos du Mont-Olivet n'a pas fini de vous surprendre... et de vous séduire.

On ne peut s'empêcher de penser à un carré d'agneau rôti aux herbes aujourd'hui, et, d'ici quelques années, toujours l'agneau mais dans une préparation un peu plus épicée, en tajine ou navarin ...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis à violine

Nez : Intense et nuancé : Jasmin, rose, verveine, menthe sauvage, thym et romarin, pivoine, œillets, laurier frais, tabac Turc, café crème, poudre de cacao, fraise des bois et framboise, bois de santal, noix de muscade, noyau de cerise, écorce d'orange séchée

Bouche : Les saveurs de prunes rouges et noires, de cerise, de confiture d'abricot et de marmelade d'agrumes accompagnent une structure fuselée, aux tannins mûrs et souples. Milieu de bouche plus charnel. Finale pénétrante, aux accents d'herbes aromatiques

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 ou navarin par exemple.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 17°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2019

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