

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2021



Les vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône. Les sols sont riches en sables pliocènes parsemés de galets roulés. Ce substrat confère un bel équilibre entre profondeur et fraîcheur à ce tout nouveau Lirac. Un vin qui fait la part belle au Grenache blanc (50%), assemblé avec clairette et ugni blanc.

Ici, comme sur l'autre rive, l'hiver fut particulièrement doux et le printemps très frais. Le gel en avril, dévastateur dans bien des régions, a relativement épargné le vignoble, protégé par la proximité thermorégulatrice du Rhône et les vents qui ont empêché l'air froid de stagner. L'été 2021 fut marqué par quelques épisodes chauds mais pas caniculaires. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir de stress hydrique. Plutôt épargné par les attaques de mildiou, le vignoble présentait début septembre un état sanitaire satisfaisant.

Les vendanges des raisins blancs pouvaient commencer autour du 10 septembre, sur ce millésime un peu plus tardif que les précédents. Les raisins affichaient de beaux équilibres, mêlant richesse de texture avec une aromatique fraîche et de belles acidités laissant entrevoir un beau potentiel de garde.

Le nez séduit aujourd'hui par sa netteté et la sensation de fraîcheur qu'il dégage, entre fleurs blanches, pétale de rose, orange sanguine et de délicates notes anisées et mentholées. Viennent ensuite des épices subtiles, autour de la noix de muscade, du curry et de la graine de fenouil. Une touche de tabac blond se découpe dans cet horizon olfactif complexe. Bientôt rejointe par des évocations de fruits blancs bien mûrs, au premier rang desquels on reconnaît la poire Williams et la pêche. L'ensemble est expressif et clair comme une eau de source.

La bouche est fraîche et fluide. Elle laisse poindre quelques notes mentholées qui dynamisent un cœur fruité riche mais très digeste. La matière est dense mais toujours en mouvement. On se surprend à faire rouler sur le palais ce jus vibrant qui fait aussi la part belle aux agrumes. Les beaux amers en milieu de bouche convoquent une ribambelle de notes zestées et quelques épices toniques, dont le poivre de Sichuan, qui semblent gonfler la voile de cette magnifique goélette. Enfin, on croque quelques noisettes fraîches pour arriver en finale sur une touche saline de silex.

Ce blanc expressif et raffiné conviendra parfaitement sur des fromages de chèvre ou un Laguiole. A table, on pourra aller vers une lotte au safran, un

curry de gambas ou un carré de porc aux abricots.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Lirac Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, cristalline

Nez : Frais, tonique : fleurs blanches, pétale de rose, orange sanguine et de délicates notes anisées et mentholées, poudre de curry, noix de muscade et graine de fenouil. Tabac blond. Poire Williams et pêche blanche.

Bouche : Fraîche, fluide, une note mentholée dynamise un cœur de fruit riche mais digeste. Belle vibration en milieu de bouche, soutenue par des saveurs d'agrumes et une note de poivre de Sichuan. On salive sur une touche saline finale évoquant le silex

Accords mets-vins : Des fromages de chèvre ou un Laguiole. A table, on pourra aller vers une lotte au safran, un curry de gambas ou un carré de porc aux abricots.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 10 à 11° (Frais)

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Lirac

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc (50%), clairette (30%), ugni blanc (20%)

Culture : Principes biologiques