

## Clos du Mont-Olivet - Lirac Rouge - 2019



La Revue du Vin de France n'y voit rien de plus que "le plus beau vin de l'appellation"! Nous approuvons sans réserve.

Les vignes de Lirac du Domaine sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Geniès-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône. Les Sabon exploitent pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Lacoste » et « Caveyrac ». Les sols sont très riches en sables pliocènes avec, sur certaines parcelles, la présence de silice rouge mêlé de quelques galets calcaires éparses, vestiges de l'époque urgonienne.

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'extraction. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres, demi-muids et fûts. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Le millésime 2020, précoce, signe ici le retour de vins plus frais, plus fins dans leur structure, dotés d'un grand équilibre, après des 2019 particulièrement puissants et concentrés. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucun souci.

Dès le premier nez, on plonge au cœur d'arômes sudistes typiques du grenache noir, des parfums suaves et profonds, qui annoncent, en filigrane, une matière crémeuse et charnue. On perçoit le souffle tiède des sous-bois, d'une garrigue d'où émergent le laurier et le thym. Un deuxième rideau nous régale de notes de framboises et de fruits noirs. La mûre et la cerise griotte mènent ici le bal, accompagnées d'une touche de crème de cassis. A peine agité, nous retournons à l'orée d'un bois frappé par des notes d'écorce et de lavande, plus discrète.

La bouche, juteuse et intense, est dominée par une matière ample, enveloppante, portée par une acidité légère mais pointue. Le milieu de bouche, saisissant de profondeur, révèle un cœur battant de fruits noirs bien mûrs, autour de la mûre et de la myrtille enveloppées dans un mince manteau tannique. La finale s'étire, portée par une texture finement poudreuse et saline. On termine sur de délicieuses notes de rose, de fraise confite ou encore de framboise fraîche saupoudrée de poivre blanc.

Lièvre, caille et perdrix seront les compagnons naturels de ce Lirac suave et capiteux. Que diriez-vous d'un Salmis de perdreau à la grande

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

chartreuse.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clos du Mont-Olivet - Lirac Rouge - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Charmeur, suave : sous-bois et garrigue, thym et laurier, framboise écrasée, mûre et cerise griotte, crème de cassis, écorce, une touche de lavande, une autre plus mentholée

Bouche : Juteuse et intense, une matière ample, enveloppante, portée par une acidité légère mais pointue. Le milieu de bouche, profond, révèle un cœur battant de fruits noirs bien mûrs, autour de la mûre et de la myrtille. Des tanins poudreux. Finale saline

Accords mets-vins : Lièvre, caille et perdrix seront les compagnons naturels de ce rhodanien suave et capiteux. On lui rendra également hommage en l'associant à un Salmis de perdreau à la grande chartreuse.



### Conseils de service

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

Température de service : 16°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Lirac

Millésime : 2019

Type : Vin rouge sec

Cépage : Grenache (70%), syrah et  
mourvèdre

Culture : Principes biologiques