Clos du Mont-Olivet - Magnum Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2020

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 2020.

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 est séduit par le caractère tendre, charmeur et poétique des arômes de fruits rouges écrasés, entre fraises, framboises et une touche acidulée de groseille, d'épices douces comme la cannelle et le curcuma, de cassonade et de nombreuses fleurs, plus ou moins doucereuses. On reconnaît le coquelicot, l'œillet, le jasmin ou encore le suc de violette. Ici, rien n'est appuyé, tout est suggéré, dans une atmosphère paisible et lumineuse. Des notes balsamiques de résine et de pinède ainsi qu'une touche de confiture de myrtille complètent cette composition aux couleurs chaudes.

En bouche, l'entame révèle une matière fluide et soyeuse, charriant de gourmandes saveurs de cerises au kirsch, de prunes macérées dans le vin, d'une touche de cassis. Puis, rapidement, de puissantes notes épicées

s’invitent à table : on pense à une tapenade d’olives noires, au laurier, au clou de girofle, au poivre noir, au piment, au safran ou encore à la réglisse. La finale, dense, pénétrante et chargée de fruits, gagnera en équilibre après quelques années de cave.

Ce Clos du Mont-Olivet n’a pas fini de vous surprendre… et de vous séduire. Nous vous invitons juste à être un peu patient : l’idéal serait d’attendre 2028… Il vous régalera alors sur un navarin ou un tajine d’agneau aux pruneau et amandes, une daube Provençale ou un chili con carne…

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos du Mont-Olivet - Magnum Châteauneuf-du-Pape Rouge - 2020

Dégustation et accords

Robe : Rubis à violine

Nez : Tendre et poétique : fruits rouges écrasés, entre fraises, framboises et une touche acidulée de groseille, cannelle et curcuma, cassonade, coquelicot, œillet, jasmin, suc de violette, résine et pinède, confiture de myrtilles

Bouche : Entame soyeuse sur de gourmandes saveurs de cerises au kirsch, de prunes macérées dans le vin, de cassis. Milieu de bouche puissamment épicé, entre olive noire, poivre, laurier, clou de girofle, piment et safran. Finale très dense, à laisser s'assagir

Accords mets-vins : Un navarin ou un tajine d’agneau aux pruneau et amandes, une daube Provençale ou un chili con carne.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2045

Température de service : 17°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Millésime : 2020

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