

CLOS DU MONT OLIVET, Châteauneuf-du-Pape "CLOS DU MONT OLIVET" 2019 jéroboam

300cl jéroboam

Rouge

Rhône Sud

AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter 93-94/100

CLOS DU MONT OLIVET, ou la famille Sabon produit des Châteauneuf-du-Pape d'un grand classicisme s'inscrivant sur la durée. A la dégustation j'étais immédiatement ébloui par ce **côtes-du-rhône "vieilles vignes"** doté d'une belle structure, gourmand et fruité au rapport prix/plaisir incomparable. Le Lirac et mais surtout le **Lirac Marie Jausset**, que je note 93+/100 en 2019, méritent qu'on se les procurent. Le Châteauneuf-du-Pape Le Clos du Mont Olivet que je note 94/100 en 2019, et La cuvée du Papet noté **99/100 par Jeb Dunnuck** pour le millésime 2019. Le **millésime 2019** sur les traces de 2016 et 2007 !!!

2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle. Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites. Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

Clos du Mont Olivet est noté **3*/3 à la RVF** (l'excellence du vignoble français) et 4*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

CLOS DU MONT OLIVET (Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône)

C'est au début du XXème siècle que l'histoire de la famille Sabon et de ce lieu-dit vont être liés. Séraphin Sabon créa le "Clos du Mont-Olivet" en 1932. Le domaine passa ensuite dans les mains de Joseph, le fils aîné de Séraphin. Aujourd'hui c'est Céline, David et Thierry, les petits enfants de Joseph qui le gèrent.

Le domaine s'étend sur 20,5 hectares pour le Châteauneuf-du-Pape et 11,5 hectares de Côtes-du-Rhône.

Le parcellaire en AOC Châteauneuf-du-Pape est très morcelé du lieu-dit "Palestor" au nord, en passant par "Chemin de Sorgues", "Les Marines", "Le Moulin à Vent", "Les Parrans", "Les Cabanes", "La Font du Pape", "Coste Froide", "les Blachières", "Bois Seneseau", "Montalivet", "La Crau", "Les Bousquets", "Pied de Baud" et "Bois Dauphin". Les expositions, les mésoclimats et les sols sont très variés (colluvions à quartzites, sables et grès mollassiques, argiles marines,...), se prêtant plus favorablement à un cépage ou donnant des expressions très différentes d'un même cépage. Pour les rouges, le Grenache est ici roi et domine largement l'encépagement, suivi par la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault puis à titre de "guest star", la Counoise, le Vaccarèse, le Muscardin, le Picpoul Noir et le Terret Noir. Pour les blancs il n'y a pas vraiment de cépage dominant. Bourboulenc et Roussanne se partagent les 4/5 de l'encépagement, le Grenache Blanc, le Picpoul Blanc et le Picardan.

Le parcellaire en AOC Côtes-du-Rhône est plus resserré, comprenant des vignes sises dans les lieux-dits voisins : "La Blancherie", "Montueil", "La Levade", "Serre de Catin", ce qui n'exclut pas une hétérogénéité des sols et des mésoclimats. Grenache et Syrah se partagent la majorité de l'encépagement complétés par le Carignan, le Cinsault, le Viognier et les Clairettes roses et blanche. La culture de la vigne est raisonnée... La grande majorité des vignes est labourée, la quasi-totalité du vignoble de Châteauneuf-du-Pape est confusé, évitant ainsi l'emploi d'insecticides. La vendange se fait en caisses.

Traduire la diversité des cépages et des sols, canaliser la puissance solaire du climat méditerranéen afin d'élaborer des vins au profil certes sudiste mais sans sacrifier à l'élégance, telle est la mission du maître de chai. Ici pas de dogme. L'observation du vignoble et la climatologie orientent les décisions : ordre de ramassage des parcelles, assemblage de plusieurs parcelles et cépages dans une même cuve, éraflage ou non, léger foulage ou non,...

Les vins rouges sont travaillés par délestages et remontages sans recherche d'une extraction maximale. De nombreuses dégustations décident du travail à accomplir et de la durée de cuvaision. 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 et pièces, le pourcentage de chaque contenant variant suivant le millésime. Les raisins blancs sont vendangés en début de matinée, pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique et laissés en débouillage statique une nuit. L'assemblage des différents cépages peut se faire dès la récolte, durant la phase de fermentation ou lors de la phase d'élevage. Le choix du contenant, cuve inox ou fût, et le pourcentage de chacun, est adapté au millésime. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

Le vin

Le vin historique du domaine. Issu majoritairement de vieilles vignes de Grenache, c'est un Châteauneuf-du-Pape classique, très "terroir", avec beaucoup de profondeur.

Entre olive noire et végétal noble, son parfum séduit par sa puissance et son intensité. La bouche se montre douce, suave, mais structurée par une belle charpente. Une cuvée Tradition gourmande à souhait, avec un fruit équilibré entre fraîcheur et maturité et une jolie finale chocolatée. (RVF millésime 2016, noté 18/20)

And last of the barrel samples and tasted from multiple foudre, the 2016 Châteauneuf-du-Pape is another beautiful classic cuvee from this estate that should be snatched up by lovers of traditional Châteauneuf-du-Papes. Dark fruits, pepper, licorice and beautiful garrigue nuances showed in all of the sample, as well as the tannic backbone that's the hallmark of the estate. There will certainly be a Cuvée Papet release, but that blend has yet to be put together. 2016 looks to be a terrific vintage for this great estate. (Jeb Dunnuck octobre 2017)

In marked contrast to the tannic 2015, the 2016 Chateaneuf du Pape is a forward, charming version of this cuvée, boasting delicate floral aromas and ripe cherry and stone fruit flavors. Full-bodied and creamy in texture, it shows no hard edges but delivers plenty of charm and finesse for drinking over the next 10-12 years. It's a classic blend of 65% Grenache, 20% Mourvèdre and 15% Syrah. (Guide Parker millésime 2016, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Ce domaine, mené par la quatrième génération de la famille Sabon, porte le nom de sa principale parcelle, un des hauts-lieux de Châteauneuf, où est élaborée la remarquable cuvée-du-papet. Le clos proprement dit bénéficie d'une belle variété de sols et de sous-sols qui lui donne sa finesse, sa tendresse mais aussi son remarquable développement aromatique au vieillissement. Le vin blanc a beaucoup progressé et fait admirer son naturel et sa pureté. Les prix restent sages malgré la rare notoriété du cru en France et à l'étranger. 2014 et 2015 tout en finesse aromatique, avec des textures d'une rare élégance, des vins parmi nos préférés dans les deux millésimes. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4/5)

Malgré son nom, ce domaine est très morcelé et rassemble à peu près tous les types de sols de l'appellation. Élaborés traditionnellement, les châteauneuf-du-pape rouges se montrent souvent réservés dans leur jeunesse. Ils sont construits pour se révéler dans le temps. Thierry Sabon a, depuis plusieurs millésimes, apporté finesse et raffinement à l'ensemble de la gamme, du simple côtes-du-rhône, jusqu'à la grande cuvée de châteauneuf-du-pape. Nous suivons les progrès de ce domaine depuis de longues années. Les vins, à dix ans, s'expriment avec grâce. À vingt ans, ils franchissent un nouveau cap, et livrent leur véritable potentiel : on apprécie alors pleinement leurs arômes de truffe, de sous-bois, mais aussi de fruit comme infusé dans le temps. Ce domaine conserve en cave des vins qui, aujourd'hui âgés de cinquante ans et plus, présentent une complexité extraordinaire, à l'image des 1957 ou 1955. Le châteauneuf-du-pape blanc est fougueux et distingué. Dans les bons millésimes, la propriété propose la cuvée du papet, dense et profonde, taillée pour la garde et qui atteint souvent un niveau exceptionnel. Tous les vins affichent un grand potentiel de garde. (RVF domaine qui représente l'excellence du vignoble français, noté 3/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 96/100
- **note Jeb Dunnock** : 94/100
- **Cépage** : 80% grenache, 10% syrah, 6% mourvèdre, 4% cinsault, counoise, vaccarèse, muscardin, terret noir, picpoul noir
- **Terroir** : Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables, de grès mollassiques et de galets roulés.
- **Vignoble** : Les raisins sont issus de lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines, exposition Nord et Est
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Macération 35 jours.
- **Elevage** : Les jus de goutte et de presse sont élevés séparément, principalement en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Elevage 65% en foudre, 20% en cuve béton, 8% en cuve acier et 7% en barrique ancienne.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2034
- **Alcool** : 16,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse