walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS DU MONT OLIVET - LA CUVEE DU PAPET 2020 - Châteauneuf-du-Pape

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 98/100

Une grande signature familiale à Châteauneuf-du-Pape
Fondé par Séraphin Sabon en 1932, le Clos du Mont-Olivet est une propriété historique de Châteauneuf-du-Pape. Aujourd'hui, Thierry, David et Céline Sabon perpétuent cet héritage, avec l'arrivée progressive de la cinquième génération. Le domaine défend une vision traditionnelle et exigeante du vin, fondée sur la transmission, le respect des terroirs et la recherche d'équilibre plutôt que de puissance démonstrative.

Une mosaïque de terroirs d'exception
Le vignoble s'étend sur plusieurs appellations, notamment Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes-du-Rhône. Les vieilles vignes de Châteauneuf-du-Pape sont réparties sur des lieux-dits réputés, dont La Crau, Montalivet et Bois Dauphin. Cette diversité de sols et d'expositions contribue à la complexité des assemblages, dominés par le grenache et complétés par la syrah, le mourvèdre et les cépages traditionnels de l'appellation.

Une vinification traditionnelle au service de l'équilibre
La famille Sabon privilégie des vinifications et des élevages adaptés à chaque cuvée. Le Châteauneuf-du-Pape Tradition, issu de vieilles vignes, associe notamment grenache, syrah et mourvèdre. Partiellement égrappé, il est élevé environ 20 mois en grands foudres et en cuves béton, afin de préserver la pureté du fruit et la finesse des tanins. La Cuvée du Papet intègre davantage de rafles et bénéficie d'un élevage en grands foudres, demi-muids et jarres en argile, favorisant structure et complexité.

Des cuvées de caractère, taillées pour la garde
Le Châteauneuf-du-Pape Tradition se distingue par son équilibre entre fruits mûrs, épices et garrigue. Plus dense, riche et concentrée, la Cuvée du Papet exprime la profondeur des vieilles vignes de La Crau, Bois Dauphin et Montalivet. Ces deux rouges possèdent un potentiel de garde remarquable, pouvant atteindre 20 ans ou davantage dans de bonnes conditions. Le blanc, assemblage de clairette, roussanne et bourboulenc notamment, séduit par sa pureté et son charme immédiat, tout en pouvant évoluer favorablement pendant une dizaine d'années.

La sélection Walter-Wine : les grands vins de la famille Sabon
Walter-Wine.com met à l'honneur les cuvées emblématiques du domaine, notamment le Châteauneuf-du-Pape Tradition 2023, noté 95+/100 par Christian Walter et 96/100 par la RVF, ainsi que les prestigieuses Cuvée du Papet 2020 et 2023, notés 98/100 par Christian Walter et 99/100 par la RVF. Robert Parker a qualifié le Clos du Mont-Olivet de l'un des meilleurs Châteauneuf-du-Pape, un vin riche et de style ancien, issu de vignes anciennes. Clos du Mont Olivet est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) et 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité). Le domaine produit des vins en agriculture biologique certifiée et évolue vers la biodynamie. Des vins authentiques, élégants et profonds, à retrouver chez Walter-Wine.com

Clos du Mont Olivet (Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône)

Le vin

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

La Cuvée du Papet 2020, véritable vin de référence, sans perdre ni en profondeur ni en densité, a gagné en éclat du fruit avec une maturité méridionale assumée. Avec son parfum somptueux de chocolat à la menthe, il représente la quintessence du très grand vin où les 90 % de grenache dans l'assemblage lui

assureront une longévité de plusieurs décennies. Exemplaire ! (RVF, millésime 2020, noté 99/100)

The 2020 Châteauneuf Du Pape La Cuvée Du Papet is made in a more structured, age-worthy style and is 90% Grenache and 5% each Syrah and Mourvedre. Its slightly darker ruby color is followed by a gorgeous perfume of savory red and black fruits, ground pepper, garrigue, and chalky minerality. These all carry over to the palate, where the wine is full-bodied, has a dense, powerful mid-palate, lots of ripe tannins, and a great, great finish. It needs to be hidden for 4-5 years and will evolve beautifully over the following two decades. I suspect it will be one of the longest-lived wines in the vintage. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 96+/100)

Le Châteauneuf Du Pape La Cuvée Du Papet 2020 est élaboré dans un style plus structuré et plus apte au vieillissement. Il est composé à 90 % de grenache et à 5 % de syrah et de mourvèdre. Sa couleur rubis légèrement plus foncée est suivie d'un magnifique parfum de fruits rouges et noirs savoureux, de poivre moulu, de garrigue et de minéralité crayeuse. Tous ces éléments se retrouvent en bouche, où le vin est corsé, avec un milieu de bouche dense et puissant, beaucoup de tanins mûrs et une très belle finale. Il a besoin d'être caché pendant 4 à 5 ans et évoluera magnifiquement au cours des deux décennies suivantes. Je pense qu'il sera l'un des vins les plus durables du millésime. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 96+/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 dune 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 létranger. 2014 et 2015 tout en finesse aromatique, avec des textures dune 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 Bettane :** 99/100
- **note RVF :** 99/100
- **note Jeb Dunnuck :** 96+/100
- **Cépage :** 90% grenache, 5% syrah, 5% mourvèdre
- **Terroir :** Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d’argiles marines, de sables et grès mollassiques...

- **Vignoble :** Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent (100% en cuve béton) ensemble visant ainsi à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait en privilégiant l'élégance et la fraîcheur.
- **Elevage :** Macération 40 jours, fermentation 100% en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Elevage 70% en foudre, 10% en cuve acier, 8% en demi-muid, 7% en jarre de terre cuite, 5% en barriques de plusieurs vins.
- **Millésime :** 2020
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2039
- **Alcool :** 16,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse