

CLOS DU MONT OLIVET, Châteauneuf-du-Pape LA CUVEE DU PAPET 2023

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



La note by Christian Walter

98/100

Clos du Mont Olivet : j'apprécie les vins de la famille Sabon, qui sont à la fois résolument traditionnels, purs, équilibrés et élégants. Les 2023 sont tous deux excellents. Le Châteauneuf-du-Pape classique provient de vieilles vignes situées dans plusieurs lieux-dits, dont La Crau et Montalivet. Il est composé à 75 % de grenache, 10 % de syrah, 9 % de mourvèdre et le reste d'un mélange de cépages traditionnels, partiellement égrappés et vieillis pendant 20 mois dans une combinaison de grands foudres et de cuves en béton. La Cuvée du Papet incorpore davantage de rafles dans le but d'obtenir un potentiel de vieillissement plus long. Elle est composée à 80 % de grenache, 10 % de syrah et 10 % de mourvèdre provenant des lieux-dits La Crau, Bois Dauphin et Montalivet, partiellement égrappés et vieillis dans un mélange de grands foudres, de demi-muids et de jarres en argile. La Cuvée du Papet est toujours un vin plus dense, plus riche et plus concentré, bien que cela soit légèrement atténué par le style plus franc du millésime 2023. Les deux cuvées peuvent se conserver pendant au moins deux décennies, quel que soit le millésime. Le blanc est composé à 40 % de Clairette, 30 % de Roussanne, 14 % de Bourboulenc et de petites quantités d'autres cépages blancs autorisés. Il est partiellement vinifié et élevé pendant sept mois dans 20 % de fûts de chêne français neufs, le reste étant élevé en cuves inox et en jarres d'argile. Je trouve toujours que le blanc est un vin charmant, pur, qui se boit plus tôt, même si je ne serais pas surpris de le voir évoluer agréablement pendant au moins une décennie.

Le domaine 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. 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 ainé 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'encépage, 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'encépage, 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'encépage 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 cuaison. 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 débourbage 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

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.

Le nez est posé et offre toute la panoplie d'arômes de ce terroir. La bouche sensuelle, ample, voluptueuse, avec la générosité du millésime, mais sans déséquilibre, présente des tanins caressants. Ces derniers donnent du relief au vin mais sont bien fondus dans le volume de bouche. Son élégance de style nous emporte ! (RVF, millésime 2016, noté 98/100)

The old vine cuvée that incorporates more stems with the goal of longer aging potential, the 2023 Châteauneuf Du Pape La Cuvée Du Papet is deep ruby-hued and offers ripe red and black berry fruits, black olive, pepper, and crushed stone-like minerality. Based on 80% Grenache with 10% each Syrah and Mourvèdre from the La Crau, Bois Dauphin, and Montalivet lieux-dits, it was partially destemmed and aged in a mix of large foudres, demi-muids, and clay jars. Medium to full-bodied on the palate, it shows the vintage's more polished style with ripe underlying tannins and outstanding length. It's very much in the forward, charming style of the vintage yet still has plenty of structure. With roughly 1,000 cases produced, give it 3-4 years of cellaring and enjoy over the following two decades. It's certainly up there with the crème de la crème of the vintage. (Jeb Dunnuck, millésime 2023, noté 97/100)

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 :** 98/100
- **note Jeb Dunnuck :** 97/100
- **Cépage :** 80% grenache, 10% syrah, 10% 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 :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse