walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS DU MONT OLIVET - Lirac 2023

75 cl Rouge Rhône Sud AOC Lirac



La note by Christian Walter

92+/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

Les vignes de Grenaches, de Syrahs, de Mourvèdre et de Cinsaults, sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les sols, très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets éparses, confèrent profondeur et fraîcheur dans les vins.

Une palette qui me semble plus fraîche et plus maitrisé que le 2018. La bouche est aussi plus harmonieuse car la mâche est supérieure et le vin possède une fraîcheur supplémentaire pour un vin qui fait 16 degrés, l'ensemble est vineux riche mais la trame tannique lui donne du relief. (RVF, millésime

2019, noté 91/100)

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, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 91/100
- **Cépage :** 65% grenache, 15% syrah, 15% mourvèdre, 5% cinsault
- **Terroir :** Les vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits "Les Cosses", "Les Thez", "La Coste" et "Caveyrac".
- **Vignoble :** Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets éparses, vestiges de l'époque Urgonnienne. Ce terroir confère profondeur et fraicheur dans les vins.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** 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'une extraction maximale
- **Elevage :** 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 pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2031
- **Alcool :** 15,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C