walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS DU MONT OLIVET - TRADITION 2022 magnum - Châteauneuf-du-Pape

150 cl magnum Rouge Rhône Sud AOC Châteauneuf-du-Pape



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 96/100

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

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.

Un nez engageant sur un grenache bien mûr et épicé. Parfums très solaires, entre fruits macérés, notes de peau d'agrumes, garrigue et tapenade, bouche ample et concentrée. Cœur de bouche plein, matière tapissante, sans excès. (RVF, millésime 2022, noté 95/100)

Le Châteauneuf-du-Pape 2022 est un vin élégant et raffiné, aux arômes parfumés de fruits rouges, épicés

et minéraux. C'est l'un des vins les plus élégants que j'ai dégustés chez Thierry. Il est moyennement corsé à corsé et présente une belle élégance, des tanins généreux et une longueur en bouche exceptionnelle. Bien qu'il ne soit pas extrêmement concentré, il possède une certaine tension et un certain dynamisme qui me font penser qu'il vieillira magnifiquement. J'ai suivi cette bouteille pendant plusieurs jours, et elle a gagné en profondeur et en richesse avec le temps dans le verre, alors n'hésitez pas à l'aérer si vous comptez la boire rapidement. L'assemblage est composé à 75 % de grenache, 10 % de syrah, 9 % de mourvèdre et le reste d'un mélange de cépages autorisés provenant de différents terroirs. Il a été partiellement égrappé et élevé pendant 20 mois dans un mélange de foudres, de demi-muids et de cuves en béton. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94/100)

The 2022 Châteauneuf Du Pape is pretty and elegant, with a perfumed, red-fruited, spicy, mineral-laced style. It’s one of the more elegant wines I've tasted from Thierry and is medium to full-bodied and has a beautiful sense of elegance, ample tannins, and outstanding length. While it's not massively concentrated, it has a certain tension and vibrancy that makes me think it will age beautifully. I followed this bottle for multiple days, and it gained depth and richness with time in the glass, so don't be afraid to give it some air if drinking any time soon. The blend is 75% Grenache, 10% Syrah, 9% Mourvèdre, and the rest a mix of permitted varieties from a mix of terroirs; it was partially destemmed and aged 20 months in a mix of foudre, demi-muids, and concrete tanks. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 94/100)

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 :** 95/100
- **note Jeb Dunnuck :** 94/100
- **Cépage :** 75% grenache, 10% syrah, 9% mourvèdre, 1% cinsault, 1% counoise, 1% vaccarèse, 1% terret noir, 1% picpoul noir, 1% muscardin
- **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 :** Biologique (certifiée)
- **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.
- **Elevage :** Macération 35 jours, fermentation 100% 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2037
- **Alcool :** 15,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui