



Producteur : Clos du Mont-Olivet

SAQ (CCNP) : 11726691

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 64.50 \$

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Famille Sabon

Géologie du sol : Colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables, grès mollassiques et galets roulés.

Encépagement : Grenache (50%), Syrah (25%) et Mourvèdre (25%)

Vinification : Vendanges manuelles. Après un éraflage partiel, les jus de gouttes et de presses sont élevés séparément. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale.

Élevage : 90% en foudre et 10% en barrique de plusieurs vins

Aspect gustatif : Fraicheur, pureté du fruit et finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre.

Le domaine :

Au domaine du Clos du Mont-Olivet, tout le travail se fait dans le plus grand respect. Ainsi, les cuves sont remplies par gravité et le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. 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, Le Bois de la Ville, Cansaud, Les Gallimardes et Les Serres qui s'étendent du nord au sud de l'appellation.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, May 2024

Au bénéfice de l'analogie seulement, on a ici l'impression de faire partie intégrante d'un tiramisu (pour la texture) que l'on aurait généreusement arrosé de liqueur de café (pour le parfum). Bref, de quoi se régaler! Ce rouge vogue en douceur, porté par un flot de tanins fins, épicés et fondus qui se raffermissent graduellement tout au long du parcours en bouche pour culminer sur une finale chaude, homogène et persistante. Un flacon qui n'en impose pas par sa concentration, mais plutôt par son élégance.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/812680/grappiller-pendant-il-reste>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

[Coup de coeur]

Le domaine ancestral sur lequel veille Thierry Sabon, à Châteauneuf-du-Pape, jouxte les ruines de la maison papale qui a donné son nom à l'appellation.

[...]

Assemblage de grenache noir, de syrah, de mourvèdre et une petite proportion de six autres cépages, sélectionnés sur une dizaine de parcelles, le tout fermenté en cuve béton, puis élevé en vieux foudres. La clarté et la netteté du 2020 sont autant de manifestations d'un millésime un peu plus frais dans le sud de la vallée. Les fruits sont gorgés de soleil, ponctués d'herbes séchées et de chocolat noir. Les tanins fins ceignent le fruit et mettent en relief les notes d'épices. Déjà délicieux; nul doute qu'il vieillira bien.