CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2022 · Rouge · France / Vallée du Rhône

Producteur : Clos du Mont-Olivet
SAQ (CCNP) : 11726691
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 66.25 $

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%), Mourvèdre (25%) et Syrah (25%)

Vinification : Vendanges manuelles. Après un éraflage partiel, les jus de gouttes et de presses sont élevé 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. Équilibre magnifique dans la longueur et la fraîcheur : quasi vaporeux.

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 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, Du vin dans l'encrier, May 2025

C'est en 1932 qu'est créé le Clos du Mont-Olivet. C'est aujourd'hui Céline, David et Thierry qui poursuivent la passion du grand père Joseph Sabon, ajustant et harmonisant les nombreuses parcelles et lieux-dits du domaine à l'intérieur d'une ambiance à la fois traditionnelle, un rien nostalgique, un rouge dont la patine étonne et donne à rêver. Parmi ces lieux-dits très variés, notons Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Sénéchaux, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Le Bois de Boursan, Les Parrans ou encore Les Marines. Une mosaïque qui offre aux grenaches noirs (ici à 75 %) vinifiés en cuves béton et élevés en logements vinaires de différents formats d'assurer une texture fine, liée à merveille par de savoureux tanins. Un rouge profond, au goût de prune, de grain de café et d'épices, long en bouche et qui n'aurait pas déplu à Oscar Wilde, à Georges Sand ou à notre chanteur et poète Claude Gauthier… Grand vin. Atteindra son plateau de maturité après 10 ans

https://jeanaubry.substack.com/p/une-saison-prend-fin-chez-studio

Le comité de dégustation de la RVF, La revue des vins de France, Jul 2024

40 cuvées qui mettent en valeur les cépages de leur région
Vous recherchez une interprétation particulièrement remarquable du savagnin jurassien, du sauvignon ligérien ou du cinsault languedocien? Voici quarante cuvées de toutes les régions qui magnifient leurs cépages respectifs.
[…]
Les cépages de la Vallée du Rhône
[…]
Le grenache selon Roberto Petronio
Le grenache peut être blanc, gris ou noir. D'origine espagnole, le grenache noir est à la vallée du Rhône ce que le pinot noir est à la Côte de Nuits. Ce cépage d'une grande élégance s'exprime à merveille dans la zone méridionale. Certes, il produit du sucre, donc de l'alcool, avec un penchant pour l'oxydation. Mais sur ses terroirs de prédilection, il donne dès qu'il prend de l'âge des vins gracieux et complexes. Le châteauneuf-du-pape du Clos du Mont-Olivet en est un parfait exemple: d'une classe folle, le millésime 1957 est somptueux!

https://www.larvf.com/40-cuvees-qui-mettent-en-valeur-les-cepages-de-leur-region,4872600.asp

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