



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## CLOS DU MONT OLIVET, Châteauneuf-du-Pape "TRADITION" 2022 magnum

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



La note Le Meilleur Du Vin  
**94-95/100**

**Clos du Mont Olivet**, ou la famille Sabon produit des Châteauneuf-du-Pape d'un grand classicisme s'inscrivant sur la durée. A la dégustation j'étais immédiatement ébloui par ce côtes-du-rhône "vieilles vignes" doté d'une belle structure, gourmand et fruité au rapport prix/plaisir incomparable. Le Lirac et mais surtout le Lirac Marie Jausset, que je note 93+/100 en 2019, méritent qu'on se les procurent. Le Châteauneuf-du-Pape Le Clos du Mont Olivet noté 94-95/100 en 2022 dans un millésime hors normes, n'oubliez pas la cuvée du Papet dans les millésimes 2018 2019 et 2020 !

**2022** : extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime à Châteauneuf-du-Pape. Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment. 2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la résilience et de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

**2020** : après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre. Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de 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 selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise.

Le Clos du Mont Olivet est noté 3\*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) et 4\*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Le-meilleur-du-vin.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 aîné 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'encépagement, 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'encépagement, 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'encépagement 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 cuvaion. 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 débouillage 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

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 registre qui dès le départ avec affiche plus de fraîcheur que le millésime 2019. Une vraie différence sur la définition du fruit, c'est mur avec bien plus de fringante. Le jus se révèle plein mais pas roboratif. La trame se montre plus étirée avec une sensation plus digeste pour un vin de haut degré (RVF, millésime 2020, noté 94/100)

From one of my favorite estates, the 2020 Châteauneuf Du Pape offers a healthy ruby/plum color as well as a stunning bouquet of red and black fruits, Provençal herbs, lavender, and pepper, with some exotic, meaty nuances. The purity here is straight-up brilliant, and the wine is medium to full-bodied, with ultra-fine tannins, a supple, elegant mouthfeel, no hard edges, and a great finish. It's one heavenly, classic cuvée readers will be absolutely thrilled to have in their cellar. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 95/100)

## 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 vigneron, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **note Jeb Dunnuck** : 95/100
- **Cépage** : 78% grenache, 11% syrah, 8% mourvèdre, 3% cinsault
- **Appellation principale** : AOC Châteauneuf-du-Pape
- **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
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2037
- **Alcool** : 15,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse