

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2024



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2024

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 RVF : "Le Châteauneuf blanc 2024 assume sa puissance, tout en exprimant un fruit gourmand, frais et énergique, aux arômes de fenouil sauvage."

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : **94/100.** *Le Châteauneuf blanc 2024 assume sa puissance, tout en exprimant un fruit gourmand, frais et énergique, aux arômes de fenouil sauvage.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025): **92+/100.** *Gently iodine-inflected and lively, the 2024 Chateauneuf du Pape Blanc from Clos du Mont Olivet reveals aromas of white fruits, flowers and confit citrus. Medium- to full-bodied, satiny and layered, it is elegantly framed, with a concentrated mid-palate enlivened by delicate acidity—remarkable for a wine from this appellation. Primarily composed of Clairette and Roussanne, this is a stunning effort. **Drink date 2025-2034.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime réussi, un millésime homérique »

Millésime compliqué par excellence.

A un début d'année plutôt sec succéda une période particulièrement chaude et pluvieuse. Le débourrement fut précoce et le mildiou exerça une forte pression jusqu'en juillet à laquelle s'ajouta une forte coulure sur Grenache.

L'été fut plutôt chaud et les vendanges se déroulèrent sans encombre. La quantité de récolte fut fortement impactée.

Malgré les difficultés du millésime les raisins présentaient une belle maturité et de beaux équilibres.

Les vendanges se déroulèrent du 11 au 18 Septembre.

TERROIR :

Sols à dominante argilo-sableuse, sur les lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

VINIFICATION :

Pas d'éraflage. Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débourbage statique.

Vinification et élevage : 84% en cuve inox, 11% en fûts neufs et de un vin, 5% en fût de 400 litres

ASSEMBLAGE :

40% Clairette - 30% Roussanne - 14% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 2% Picardan - 1% Grenache Gris

T° DE SERVICE : 11°C