

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2023 (3 bouteilles)



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

109,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

96/100 RVF. Un millésime fin et vibrant, considéré par la famille Sabon "*comme l'un des meilleurs de cette dernière décennie*", qui laisse entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse (mais se refermeront peut-être ensuite, comme cela arrive parfois à Châteauneuf-du-Pape).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2023 (3 bouteilles)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **96/100.** *Le Châteauneuf 2023 est marqué par une pointe de réduction. Ce vin dense sculpté en profondeur ne doit pas être débouché avant dix bonnes années. Le potentiel est énorme.*

La Revue du Vin de France (nov. 2025) : **96/100.** *Son parfum somptueux aux notes d'herbes grillées, d'orange sanguine, voire de poivron rouge est d'une belle complexité olfactive. Il précède un fruit gourmand avec du fond et du relief, et un petit souffle chaud bien intégré alors qu'il ne titre que 14,5°.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août ait vu les températures dépasser quelquefois les 40°C et l'année classée comme la plus chaude jamais enregistrée à l'échelle mondiale, la pluviométrie fut satisfaisante avec de belles précipitations en mai et juin puis une pluie bienfaïtrice le 27 août. Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer.

La récolte fût belle en quantité et le Mistral a permis de maintenir les raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vendanges ont débuté le 31 août et se sont terminées le 19 Septembre.

TERROIR

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. Ils s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables, de grès mollassiques et de galets roulés.

VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. 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, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Macération : 35 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 71% en foudre, 25% en cuve béton, 2% en fûts et demi-muids de plusieurs vins, 2% en Jarre en grès

ASSEMBLAGE

75% Grenache - 10% Syrah - 9% Mourvèdre - 6% autres cépages (Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir, Muscardin)

T° DE SERVICE : 15°C