

CHATEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DU MONT-OLIVET
**UN GRAND ROUGE SUDISTE
AU-DELÀ DE 16° D'ALCOOL**

Ici, les millésimes de grande maturité connaissent des fortunes diverses.



UN CLIMAT MÉRIDIONAL.
Sur ce terroir de galets
roulés, la norme est
aux températures élevées.

J amais, de mémoire, Jean-Claude Sabon, père de Thierry, n'a vécu de nuits aussi chaudes qu'en 2009. Et pourtant, à Châteauneuf-du-Pape, les températures élevées sont la norme. Au Clos du Mont-Olivet, on n'ose pourtant guère évoquer les degrés des 2009. Disons-le à nos lecteurs, certaines cuvées sont montées jusqu'à 17 degrés cette

année-là. Alors, ces millésimes solaires vieillissent-ils bien ? « *Autrefois, les années avec des raisins très riches en sucre faisaient la joie du vigneron* », raconte Jean-Claude Sabon. Et dans le verre ? Le constat est plus mitigé. Nous n'avons pas retenu le rustique 1976 (tanins secs), mais nous avons été bluffés par le magnifique 1957. À nos yeux, il s'agit du meilleur vin jamais produit ici.



THIERRY (À G.) ET
JEAN-CLAUDE SABON.
Les vins de Thierry sont plus
soyeux que ceux de son père.

THIERRY SABON

**Au style de son père,
il a ajouté la pureté**

Au Clos du Mont-Olivet, la famille Sabon a toujours produit des châteauneuf-du-pape d'un grand classicisme s'inscrivant sur la durée. Si les vins du père ne s'appréciaient guère jeunes, le 2009 se goûte très bien aujourd'hui. Pourquoi ? Sans doute parce que Thierry, le fils, obtient de meilleurs équilibres, dans le jus mais aussi dans les peaux, ce qui rend le vin plein, soyeux, riche et non déstabilisant malgré les forts degrés affichés. Ses vins iront plus loin que ceux de son père.

TROIS MILLÉSIMES CHAUDS À L'ÉPREUVE DU TEMPS



CLOS DU MONT-OLIVET 2009

Nez tirant sur la fève de cacao, les fruits rouges compotés avec une touche de poivre. On a un sentiment de sucrosité. La bouche tendre, volumineuse enrobe des tanins matures. En fin de bouche ressort le caractère solaire du millésime, avec des tanins bien enrobés, gages de longévité.

► **NOTRE AVIS** : à revoir tous les 10 ans pendant 40 ans. Il évoluera crescendo.

CLOS DU MONT-OLIVET 2003

Le nez annonce un parfum de sous-bois avec une robe plus brune que rouge. Pourtant, le vin n'est pas chaud, il titre moins en alcool que le 2009. Mais à l'inverse de son cadet, il accuse une légère déficience de chair, d'où des tanins un rien amers (comme le 1976). Son avenir est plus incertain que le 2009.

► **NOTRE AVIS** : à revoir dans 5 ans.

CLOS DU MONT-OLIVET 1957

Le vin libère un doux parfum qui mêle cuir fin, caramel au beurre salé et fruit macéré à une touche de venaison, qui trahit des vinifications plus approximatives. Cependant, sa bouche pulpeuse, adoucie par les années, nous porte dans le Sud chaleureux.

► **NOTRE AVIS** : un vin hédoniste, malgré ses petites imperfections.