



Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022

Producent:	Clos du Mont-Olivet
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	14,5
Drue:	Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne

Hvid Châteauneuf-du-Pape hører generelt til sjældenhederne her i det sydlige Rhône, hvor størstedelen af produktionen består af rødvin.

Flertallet af de hvide udgaver forekommer da også for tunge og ubalancerede, hvilket både kan skyldes varmen kombineret med druesammensætningen, men i høj grad også vinificeringen.

Få producenter mestrer dog at lave fantastiske udgaver af slagsen. Heriblandt Clos du Mont-Olivet.

Vinen kommer hovedsageligt fra lerede og sandede parceller på Montolivet, Le Chemin de Sourgues og Les Cabanes.

Hos familien Sabon prioriterer man den "friske" Châteauneuf-du-Pape".

Det betyder hårdt arbejde i marken, manuel høst og selektering (selvfølgelig) og en efterfølgende vinificering i rustfri stål ved 16 gr., hvorved den malolaktiske gæring blokeres. Slutteligt lagrer vinen på 90% stål og 10% fade, hvoraf ca. halvdelen er nye afhængigt af årgangen.

Vinbeskrivelse:

Clos du Mont-Olivets Châteauneuf-du-Pape Blanc er en stenet og frisk udgave af denne sjældne udgave af Châteauneuf, som man bare smager alt for sjældent.

Vinen fremstår strågul i farven med friske, givende aromaer af citrus, gule æbler, hvid melon, bivoks og mineralitet.



I munden folder den sig flot ud med koncentreret frugt, en forfriskende og levende syre samt en lang, sprød og mineralsk finish.

Druesammensætning:

40% Clairette
30% Roussanne
14% Bourboulenc
10% Grenache Blanc
Picpoul
Clairette Rose
Picardan
Grenache Gris
Picpoul Blanc

Jeb Dunnuck: **94 point**

Vinous: **92 point**

Beskrivelse af producenten

Clos du Mont-Olivet fra det sydlige Rhône har et rigtig stærkt renommé for at fremstille Châteauneuf-du-Pape af højeste kvalitet.

Historien om Clos du Mont-Olivet tog for alvor sin begyndelse i 1932, om end der ifølge kilder kan trækkes spor helt tilbage til midten af det nittende århundrede. I 1932 – nogle år efter at de var blevet gift – grundlagde Séraphin Sabon og hans hustru, Marie Jausset, nemlig Clos du Mont-Olivet, som sidenhed er gået i arv.

Selve navnet Clos du Mont-Olivet stammer i øvrigt fra navnet på det område, hvor de oprindelige vinmarker fandtes – nemlig "ad montem Olivetti".

I dag står 3 brødre bag produktionen af en af bedste vine fra Châteauneuf du Pape. Dog er det tæt på et generationsskifte, og det er nu Thierry, der står for vinfremstillingen og kældrene, medens hans fætter, David, og kusine, Celine, træffes i butik og kontor i den tidligere Cave des Reflets, som Sabon-familien nu er eneejer af.

Domainet ligger midt i Chateauneuf-du-Pape og er på i alt 25 hektar, der ligger spredt omkring byen, således at man i vinen får en meget kompleks struktur efter de forskellige jordbundsforhold.



Der er heraf 2 hektar med grønne druer og yderligere 15 hektar med rød Côtes du Rhône.

Kontaktinformation
Clos Du Mont-Olivet
3 chemin du Bois de la Ville
84230 Chateauneuf du Pape
Frankrig
www.clos-montolivet.com