

CLOS DU MONT-OLIVET

TARIFS JANVIER 2024



Clos du **MONT-OLIVET**

LA MÉMOIRE DU PAPET

C'est une terre amoureuse, non pas celle de Bourgogne qui colle aux semelles, mais la terre de Châteauneuf-du-Pape, une fois entrée dans votre ADN, ne vous quitte plus. Alors Céline, Thierry et David Sabon n'ont pas résisté à l'appel du Clos du Mont-Olivet, à la mémoire de Séraphin puis à celle de leur « papet », Joseph. Créée en 1989, la Cuvée du Papet a 30 ans et affiche, malgré sa jeunesse, le profil d'un mythe.

Tout comme cette maison historique qui déroule le grand classicisme de Châteauneuf.

PAR JEAN-CHARLES CHAPUZET
PHOTOS IANNIS GIAKOUMPOULOS

LA TRADITION EN MOUVEMENT....



Commercialisation de notre gamme millésimes 2022 & 2023 !

MILLÉSIME 2022 - EXTREME PRECOCITE DES VENDANGES, FAIBLES RENDEMENTS ET BELLE QUALITE DES VINS

On se souvient que l'année 2021, marquée par un gel de printemps exceptionnel, s'était terminée sur un hiver à la fois sec et relativement frais.

La nature nous met à l'épreuve chaque année mais l'intelligence collective, le partage d'expériences de nos anciens et le travail rigoureux en amont nous ont permis de livrer des vins équilibrés, dotés de belles couleurs et de beaux potentiels de garde.

MILLÉSIME 2023 - DES VINS FINS, LONGS ET SALINS

Le millésime 2023, quant à lui, témoigne une fois de plus de la singularité et de la puissance des terroirs de Châteauneuf du Pape. 2023 offre des vins fins, longs et salins, issus de raisins de grande qualité dont la récolte s'est étalée sur plus de deux mois, de la mi-août à fin octobre. Une très faible pluviométrie hivernale, de belles précipitations courant mai et juin, suivies d'un été sec et chaud, ont aussi permis de produire un millésime aux rendements généreux

Les raisins blancs, récoltés dès la mi-août à des maturités idéales, ont produit des vins équilibrés, ronds, riches et complexes avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits à chair blanche (poire, pêche) et de fruits exotiques (litchis, mangues). Leur acidité est équilibrée, les finales longues et salines.

Nous sommes assurément en présence d'un grand millésime où la diversité des cépages et des terroirs aura pleinement joué son rôle de matrice de vins, reflets de leur origine, du travail du vigneron, et de la signature météorologique de ce très beau millésime ...

Vous trouverez ci-dessous les nouveaux tarifs 2024

Nous restons bien évidemment à votre écoute pour toute information complémentaire au 04.90.83.72.46.

Retrouvez toute notre actualité sur notre site internet : www.clos-montolivet.com

GRACE À VOUS L'HISTOIRE CONTINUE....



Tarifs 2024

La bouteille (0.75l) HT

I.G.P. Gard 2022 – Disponible en avril

2021 / 2022 « Rive Droite » à **5.95 €** la ble – 0.75L



C'est en novembre 2016 que la famille SABON acquiert ses premières parcelles sur la commune de Saint-Laurent des Arbres sur la « Rive Droite » du Rhône. L'assemblage de plusieurs parcelles de Grenache Noir (50%), de Carignan (26%), de Syrah (10%), de Cinsault (7%), de Merlot (5%) et de Mourvèdre (2%), sur les Lieux-dits Gissac, Le Clau et La Fressinède, aux sols à dominante sableuse, donne à cette Cuvée « RIVE DROITE » toute la richesse et la profondeur de ce magnifique terroir. Vin gourmand et fruité aux tanins fins avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

Accords Mets et Vin : Charcuterie, Viandes rôties, Viandes blanches ...

2021 / 2022 « La Quête » à **8.00 €** la ble – 0.75L



Il arrive parfois que le vigneron « sorte » de son appellation, au cahier des charges trop restrictif, pour laisser s'exprimer un cépage ou un sol particuliers. C'est le cas pour cette cuvée qui met en avant des Cinsaults, âgés de 45 à 60 ans, issus d'un terroir de sable.

Assemblage : 100% Cinsault.

Accords Mets et Vin : A l'apéritif pour lui-même ou en accompagnement de charcuterie, fromages ...

2021 / 2022 « Confluence » à **8.00 €** la ble – 0.75L



Issue de parcelles de très vieux Carignans (100%), plantés pour certains en 1901, principalement sur le Lieu-dit « Le Clau ». Le sol de sable mêlé d'argile confère à cette cuvée toute l'expression de ce cépage, dans sa typicité, sa finesse et la générosité de ses arômes. La convergence d'un nouveau terroir, d'un savoir-faire et d'une passion ancestrale a donné naissance à notre Cuvée « CONFLUENCE ».

Accords Mets et Vin : Cuisine du Sud, gibiers à plumes, Charcuterie ..

2021 « A Rebours » à **8.00 €** la ble – 0.75L



Assemblage à parts égales de Merlot, cépage souvent boudé par l'amateur depuis le film Sideways pour son côté "trop international" et de Syrah, désormais jugée inadaptée au vignoble sudiste, ce vin se veut un contre-pied à l'air du temps et un plaidoyer pour la nuance.

Assemblage : 50% Merlot, 50% Syrah.

Accords Mets et Vin : pour des plats simples et francs comme une jolie viande rouge grillée ou un rôti de porc au romarin ...



Tarifs 2024

La bouteille (0.75l) HT

Côtes du Rhône



BLANC 2023 à **8.00 €** la ble – 0.75L **Disponible en avril**

Assemblage à forte majorité de Grenache Blanc (70%), complété par de la Clairette (20%) et de l'Ugni Blanc (10%), dont les vignes sont situées sur la commune de Saint-Laurent des Arbres sur la rive droite du Rhône. Terroir de sable et d'argile blanche, conférant ainsi finesse et souplesse au vin. Très aromatique avec une belle rondeur et une longueur en bouche persistante qui finit sur une jolie fraîcheur amenée par la Clairette.

Accords Mets et Vin : poisson, certains crustacés, st jacques sauce citronnée, comté, et comme apéritif...



ROUGE 2021 « Vieilles Vignes » à **7.50 €** la ble – 0.75L

à **18.00 €** le Mag – 1.5L (2020 – 2021)

Parcelles situées sur la commune d'Orange sur le lieu-dit « SAINTES CARDILLES » ainsi que sur la commune de Saint-Laurent des Arbres, sur les lieux-dits « GISSAC » et « LE CLAU ».

Assemblage à forte majorité de Grenache Noir 65% (âge moyen 50 ans), complété par de la Syrah 15%, du Mourvèdre (10%), de quelques Cinsault (5%) et de quelques Carignan (5%).

Cette Cuvée doit beaucoup à la personnalité du Grenache qui lui confère un fruit noir dense et une belle profondeur. La finesse prime malgré l'intensité du fruit, on retrouve équilibre et fraîcheur sur une finale très élégante.

Accords Mets et Vin : Certains plats asiatiques, viandes en sauces, Cuisine du Sud, gibiers à plumes, Charcuterie...

Lirac

Disponible en avril



Tarifs 2024

La bouteille (0.75l) HT



ROSE 2023

Farep

à **7.50 €** la ble – 0.75L / **18.50 €** le Mag – 1.5L

Les vignes **Mourvèdre (95%)** et de **Grenache (5%)** sont situées sur la commune de Saint-Laurent des Arbres, sur la rive droite du Rhône en appellation LIRAC. Pressurage direct de Grenaches noirs et de Mourvèdres accompagnés de quelques Grenaches de saignée élevés en fûts...

Avec une couleur marquée, ce rosé au touché délicat, vineux mais jamais lourd aux notes de griottes, d'oranges sanguines et de fruits rouges acidulés en fin de bouche vous séduira sans aucun doute.

Accords Mets et Vin : idéal pour un apéritif estival ou pour entamer un repas, charcuterie, viandes blanches, poissons...



BLANC 2023 à **9.50 €** la ble – 0.75L

Symbiose du **Grenache (50%)**, de la **Clairette (30%)** et de l'**Ugni Blanc (20%)**, exhalant un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches...

De belle facture, il sera un merveilleux compagnon pour tous vos moments de partage...

Accords Mets et Vin : idéal pour un apéritif estival ou pour entamer un repas, charcuterie, viandes blanches, poissons...



Tarifs 2024

La bouteille (0.75l) HT

Lirac

2022 – Disponible en avril



<u>ROUGE</u>	<u>2022</u>	à 8.50 € la ble – 0.75L / 20.00 € le Mag – 1.5L
	<u>2021</u>	à 8.75 € la ble – 0.75L / 20.50 € le Mag – 1.5L
	<u>2019</u>	à 9.50 € la ble – 0.75L / 22.00 € le Mag – 1.5L

Les vignes de Grenaches (65%), de Syrahs (15%), de Mourvèdres (15%) et de Cinsaults (5%), sont situées sur les communes de Saint-Laurent des Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les sols, très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets épars, confèrent profondeur et fraîcheur dans ce vin. Nez de jolis fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) en bouche les tanins sont présents mais enrobés, il y a une belle amplitude, du gras, une finale très longue et fraîche...

Accords Mets et Vin : Cuisine du Sud, petit gibier, Fromages à pâte molle, certains plats asiatiques, Charcuterie...



« Marie JAUSSET »	<u>ROUGE</u>	<u>2022</u>	à 12.50 € la ble – 0.75L / 28.00 € le Mag – 1.5L
		<u>2020</u>	à 13.50 € la ble – 0.75L

Les vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les parcelles sont réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Caveyrac » et « Montcau ».

Cette cuvée est née de notre volonté de mettre en exergue le terroir de ce CRU magnifique avec des vins qui traverseront les âges ... Sélection parcellaire puis des meilleures cuves dans nos chais, elle est le pendant de notre « Cuvée du Papet ». Hommage rendu à notre arrière-grand-mère « MARIE JAUSSET » grâce à qui l'histoire du Domaine commença au début du siècle dernier.

Assemblage 2022 : 50% Grenache Noir, 40 % Mourvèdre, 10% Cinsault.

Assemblage 2020 : 85% Grenache Noir, 15% Syrah.

Accords Mets et Vin : Sur un plat d'agneau, une daube raffinée ou des légumes confits...



Châteauneuf-du-Pape

Disponible en avril



BLANC 2023 « Clos du Mont-Olivet » à **22.00 €** la ble – 0.75L

Assemblage : 40% Clairette, 30% Roussanne, 14% Bourboulenc, 10% Grenache Blanc, 2% Clairette Rose, 2% Picardan, 1% Picpoul Blanc, 1% Grenache Gris.
Terroir aux sols à dominante argilo-sableuse, sur les lieux-dits : Montalivet, Le Chemin de Sorgues, Les Cabanes et Palestor.

Accords Mets et Vin : à l'apéritif, sur une belle cuisine provençale, des fromages de chèvre. Avec quelques années, sur une dorade ou une volaille crémée



ROUGE 2022 « Clos du Mont-Olivet » à **21.00 €** la ble – 0.75L
à **45.00 €** le Mag – 1.5L

Assemblage : 75% Grenache, 10% Syrah, 9% Mourvèdre et 6% de tous les autres cépages de l'Appellation Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret Noir, Picpoul Noir).
Cuvée historique du domaine.

Issue majoritairement de vieilles vignes de Grenache, c'est un Châteauneuf-du-Pape classique, très « terroir », avec beaucoup de profondeur...

Accords Mets et Vin : épouse harmonieusement la Cuisine du Sud (olives/thym...), les tajines, les gibiers à plumes ou à poils. Aussi merveilleux compagnon de la truffe...



Tarifs 2024

La bouteille (0.75l) HT

Châteauneuf-du-Pape – Vieux Millésimes – **Quantité Limitée**



2021	« Clos du Mont-Olivet »	à	22.00 €	la ble - 0.75L
2020	« Clos du Mont-Olivet »	à	23.00 €	la ble - 0.75L
2019	« Clos du Mont-Olivet »	à	24.00 €	la ble - 0.75L
2015	« Clos du Mont-Olivet »	à	28.00 €	la ble - 0.75L
2014	« Clos du Mont-Olivet »	à	29.00 €	la ble - 0.75L
2011	« Clos du Mont-Olivet »	à	32.00 €	la ble - 0.75L
2007	« Clos du Mont-Olivet »	à	37.00 €	la ble - 0.75L



2020	« La Cuvée du Papet »	à	40.00 €	la ble - 0.75L
2019	« La Cuvée du Papet »	à	42.00 €	la ble - 0.75L
2018	« La Cuvée du Papet »	à	44.00 €	la ble - 0.75L



Tarifs 2024

Frais de Port - €HT

TRANCHE DE COLS	ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3	ZONE 4	ZONE 5
Jusqu'à 6 bles	26,00 €	26,00 €	28,00 €	28,00 €	28,00 €
Jusqu'à 12 bles	26,00 €	29,00 €	35,00 €	38,00 €	40,00 €
Jusqu'à 18 bles	28,00 €	33,00 €	40,00 €	42,00 €	45,00 €
Jusqu'à 24 bles	30,00 €	35,00 €	42,00 €	46,00 €	48,00 €
Jusqu'à 36 bles	32,00 €	36,00 €	45,00 €	51,00 €	51,00 €
Jusqu'à 48 bles	36,00 €	39,00 €	47,00 €	55,00 €	55,00 €
Jusqu'à 60 bles	38,00 €	43,00 €	53,00 €	60,00 €	60,00 €
Jusqu'à 120 bles	0,60 € / ble	0,70 € / ble	0,80 € / ble	0,95 € / ble	0,95 € / ble
Jusqu'à 300 bles	0,55 € / ble	0,65 € / ble	0,75 € / ble	0,90 € / ble	0,90 € / ble
Jusqu'à 600 bles	0,50 € / ble	0,60 € / ble	0,70 € / ble	0,85 € / ble	0,85 € / ble

Ces prix sont valables pour l'année 2024 (dans la limite des stocks disponibles).

Les frais de port peuvent évoluer au cours de l'année.

Nous espérons que cette offre recevra votre agrément.

Nous vous en souhaitons bonne réception, et, dans l'attente d'une réponse favorable, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

DEPARTEMENTS :

ZONE 1 : 04/05/06/07/13/26/30/83/84

**ZONE 2 : 01/03/11/12/15/20/31/34/38/42/43/46/48/
63/66/69/71/73/74/81/82**

**ZONE 3 : 09/10/16/17/18/19/21/23/24/25/28/
32/33/36/37/39/40/41/44/45/47/49/52/58/
64/65/70/72/79/85/86/87/89/90**

**ZONE 4 : 02/08/14/22/27/29/35/50/51/53/54/55/56/57/59/
60/61/62/67/68/76/80/88**

ZONE 5 : 75/77/78/91/92/93/94/95

Unité de transport :

1 bouteille = 1 bouteille 0.75l

1 magnum = 2 bouteilles 0.75l

Famille Joseph SABON

SAS LE CLOS DU MONT-OLIVET : 3 chemin du bois de la ville / BP 30 - 84230 Châteauneuf-du-Pape - tel : 04.90.83.72.46 - email : contact@clos-montolivet.com

Retrouvez les commentaires des cuvées sur le site www.clos-montolivet.com

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

CREDIT AGRICOLE ALPES PROVENCE
GUICHET ORANGE 02254

Intitulé du Compte :

SCEA DU CLOS MONTOLIVET
LES FILS DE JOSEPH SABON
BP 30
84231 CHATEAUNEUF DU PAPE CEDEX

DOMICILIATION :

Code Etablissement	Code Guichet	Numéro de Compte	Clé RIB
11306	00084	91375770050	63

IBAN : FR76 1130 6000 8491 3757 7005 063

BIC : AGRIFRPP813