



■ Domaine Roger Sabon

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Si autrefois les vins de ce domaine étaient issus de vendanges non égrappées, ces dernières le sont partiellement aujourd'hui. Le style conjugue à la fois classicisme et modernité : un classicisme dans le type d'élevage en vieux foudres, mais également dans la part belle faite au grenache ; la modernité dans l'approche du terroir, à travers une démultiplication des cuvées en fonction de leur potentiel. Toute la gamme montre une cohérence surprenante. Ici plus le vin est grand, plus la structure semble contenue dans la densité du fruit et non à travers

une extraction excessive. D'où des vins avec beaucoup de naturel, même si la rafle d'autrefois apportait un plus en terme de complexité.

Les vins : le blanc est une merveille de minéralité et de fraîcheur, avec une petite note de pierre à fusil. Les Olivets est un concentré de fruits ; c'est délié mais mûr, on n'a pas la sensation d'épaisseur malgré une matière solaire mais délicate. La cuvée Réserve propose des parfums plus confits, tout en restant aérienne. On constate ici une recherche de maturité extrême, avec un très beau travail d'extraction des tanins. La cuvée Prestige présente un cœur plus serré, ce qui équilibre la maturité du fruit. Le vin a de la rectitude et beaucoup de relief. Le Secret de Sabon est un peu plus lactique à l'ouverte ; ce qui est remarquable sur cette cuvée haut de gamme, c'est la recherche d'élégance et de précision et non de puissance.

□ Châteauneuf-du-Pape Renaissance 2008	19,50 €	16,5
■ Châteauneuf-du-Pape Le Secret des Sabon 2007	77 €	18,5
■ Châteauneuf-du-Pape Prestige 2007	30,60 €	17,5
■ Châteauneuf-du-Pape Réserve 2007	18,90 €	16,5
■ Châteauneuf-du-Pape Les Olivets 2007	15,30 €	16

Rouge : 16 hectares.

Grenache 70 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %, Cinsault 5 %, Muscardin 2 %, Terret 2 %, Counoise 1 %.

Blanc : 1 hectare.

Roussanne 30 %, Clairette 25 %, Grenache 25 %, Bourboulenc 20 %.

Production moyenne : 70 000 bt/an.