

Clos Joliette - Joliette - 2010



Quintessence absolue d'un terroir d'exception, ce Joliette 2010 offre un profil aromatique d'une complexité et d'une versatilité absolument incroyables : dégusté par notre équipe sur deux jours, il ne cesse de se réinventer au fil des heures, toujours plus onirique, toujours plus singulier, toujours plus harmonieux. Etant bien précisé qu'il est encore fort jeune et très loin d'avoir livré tous ses secrets, à commencer par ces typiques parfums de truffe qui n'apparaîtront que dans quelques années.

C'est donc après 8 années passées dans de vieux demi-muids, à se patiner tranquillement dans les caves humides de Chapelle de Rousse, que Jean-Marc Grussaute et ses amis ont décidé d'isoler deux fûts pour livrer au monde des amateurs de grands blancs la version 2010 du légendaire « Joliette ». Car, à chaque millésime, ce cru d'exception présente un nouveau visage : ici, c'est la nature qui commande, donnant au vin, selon les conditions du millésime, des profils extrêmement variés, du sec au liquoreux.

2010 présente un profil demi-sec (avec 15 grammes de sucre), mais ici, la force tellurique du terroir transcende complètement la douceur résiduelle et nous transporte bien au-delà de toute « classification » : nous sommes définitivement « hors-catégorie » !

Au fur et à mesure qu'il s'aère, le vin déploie un bouquet extraordinaire de sophistication et de pureté : on voyage à l'infini, dans un pays de cocagne baigné d'air pur et de lumière. Mangue rôtie, mirabelle, quetsche, noyau de pêche blanche, kiwi, mais aussi la rose fraîche, l'égline, l'écorce d'arbre, les racines, la terre humide, le caillou, une touche iodée évoquant l'étoile de mer, une autre la vanille, le zeste d'orange, le pamplemousse, le pain d'épices, l'amande fraîche : difficile ici de ne pas dresser un inventaire à la Prévert tant le vin, d'abord réservé, dévoile peu à peu d'innombrables nuances olfactives, avec une élégance de tous les instants.

Mais le plus fascinant est peut-être à venir, tant la bouche, loin de toute « opulence » rôtie, exprime l'énergie et la singularité de ce terroir : traçante, tonique et éminemment gracieuse, d'une fraîcheur étonnante, elle avance, parfaitement droite, tendue, portée par une dimension minérale, épicée, qui stimule les papilles de la plus belle des manières. Bien plus que le sucre, parfaitement digéré, c'est bien les sels minéraux qui nous font saliver. Longueur et rémanence sont exceptionnelles, sur la quetsche juste cueillie, l'orange amère et une touche fumée, puis pierreuse.

Ce Joliette 2010 est définitivement un vin unique, que vous ne devrez pas hésiter à carafer au moins deux heures avant de le déguster. Plus encore,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nous vous invitons à le laisser se reposer encore quelques années en cave : car Joliette fait partie de cette race de vin à la capacité de garde incommensurable... Nous laisserons à Michel Renaud, l'ancien propriétaire des lieux, aujourd'hui disparu, le mot de la fin, faisant ici référence à la légende selon laquelle Henri IV aurait été baptisé avec un peu de Jurançon : « Le Jurançon est le vin des rois, le Clos Joliette, l'élixir des dieux ». Rareté absolue (820 bouteilles produites).

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Joliette - Joliette - 2010



Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet orange

Nez : Incroyablement complexe et versatile : mangue, mirabelle, quetsche, noyau de pêche blanche, kiwi, rose ancienne, écorce d'arbre, racines, terre humide, caillou, étoile de mer, vanille, zeste d'orange, pamplemousse, pain d'épices, amande fraîche .

Bouche : Etonnamment tonique, d'une grande fraîcheur et résolument saline. Le vin stimule les papilles en permanence. Quelle énergie! La longueur sur l'orange amère, la quetsche et le minéral fumé est superlative.

Accords mets-vins : Le partenaire incomparable du foie gras du Sud-Ouest sous toutes ses formes (mi-cuit, poché, poêlé...). Mais aussi un saumon gravlax ou un chapon juste rôti.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2035 voire plus

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable de 2 heures au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2010

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 15 gr)

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques