

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2018



En 2017, alors que les vins de Sauternes n'ont pas vraiment le vent en poupe, il fallait oser s'attaquer à ce "monument en péril" que semble être pour certains l'appellation Barsac, un des plus prestigieux terroirs de la Rive gauche bordelaise, malheureusement boudé par les amateurs depuis quelques années... Jean-Marie Guffens a osé ! Pour notre plus grand bonheur. En attendant ces deux formidables liquoreux, que nous avons eu la chance de déguster à plusieurs reprises pendant leur long élevage et qui vous seront proposés au printemps prochain, Jean-Marie nous a fait le plaisir de nous confier quelques bouteilles de son nouveau blanc sec, le C de Sec... hommage facétieux aux Y, S et autres r qui ont fleuri ces dernières années du côté des grands crus classés de Sauternes et Barsac...

Pour élaborer ce blanc sec, Jean-Marie se concentre sur les vieilles vignes de la parcelle reine du Domaine, le Clos Bonneau. Ici, les vieilles vignes de sémillon sont profondément imprégnées de ce sol argilo-calcaire de tout premier plan. Pour élaborer son sec, Jean-Marie procède « par tri négatif » : il attend l'apparition du botrytis, signe ultime que le sémillon atteint cette haute maturité et le niveau de concentration qu'il recherche. Il sélectionne alors avec son équipe les plus belles grappes non botrytisées qui seront donc vinifiées en sec. S'il compte pour 85% environ de l'assemblage final, le sémillon est ici associé à une faible proportion de sauvignon et un peu de muscadelle, la seule qui sera élevée en cuves béton, tout le reste étant élevé en fûts dont 20% environ de bois neuf.

Le résultat aujourd'hui est splendide et franchement singulier : on est très loin des canons bordelais, on est clairement chez Jean-Marie Guffens, dans cette harmonie subtile entre richesse aromatique, concentration et finesse minérale. Dès le premier nez aux notes jaillissantes et sensuelles, le charme opère : chèvrefeuille, jasmin, mimosa, pollen, nénuphar, brioche toastée, pierre à fusil, mine de crayon, épis de blé, noisette grillée, pêche jaune, une touche délicate d'ananas, la mandarine confite, le beurre frais, une évocation lointaine d'un cuir pleine peau... c'est un festival !

La bouche n'est pas en reste : ample et veloutée en entame, gorgée de la chair et de la saveur des fruits à noyau, elle ne manque pas d'énergie pour autant. De fins amers évoquant le zeste de citron viennent resserrer et dynamiser le milieu de bouche. La finale, d'une redoutable longueur, finit de nous emporter dans une merveilleuse sensation de plénitude. Le blanc idéal pour accompagner de belles asperges blanches à la sauce mousseline... La RVF n'a pas hésité à faire de ce C de Sec 2018 son coup de cœur du millésime, qualifiant le vin de "sompptueux" ! Pour un coup d'essai, c'est clairement un coup de Maître... un coup du Maître Guffens ! Bravo.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Riche et sensuel : chèvrefeuille, jasmin, mimosa, pollen, nénuphar, brioche toastée, pierre à fusil, mine de crayon, épis de blé, noisette grillée, pêche jaune, une touche délicate d'ananas, la mandarine confite, le beurre frais, cuir pleine peau...

Bouche : Ample et veloutée en entame, gorgée de la chair et de la saveur des fruits à noyau, elle ne manque pas d'énergie pour autant. De fins amers de zeste de citron dynamisent le milieu de bouche. Finale incroyablement longue et pleine

Accords mets-vins : Asperges blanches sauce mousseline, quenelles sauce Nantua. Un chapon rôti. Une blanquette de volaille aux champignons sauvages.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bordeaux blanc

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (85%), sauvignon, muscadelle

Culture : Principes biologiques