

Clos Saint-Vincent - Le Clos Rosé - 2020



Le petit vignoble de l'appellation Bellet, sur les collines niçoises, recèle plusieurs pépites : des blancs amples, gorgés de fruit et de soleil, des rouges puissants mettant à l'honneur le rare cépage « folle noire », mais aussi un rosé rayonnant, en dehors des sentiers battus, qui magnifie le cépage endémique de la région : le rare braquet (ou brachet). Le Clos Saint-Vincent de Gio Sergi en offre de toute évidence la lecture la plus authentique et nuancée, la plus excitante aussi !

Le braquet s'épanouit sur ces parcelles aménagées en terrasses aux sols de poudingues, mêlant galets et sables clairs de nature gréseuse. Pour ce cépage, qui donne des vins à la matière naturellement riche et veloutée, Gio fait le choix d'un élevage exclusivement en cuves après une courte macération pelliculaire.

Sur ce splendide millésime 2020, le résultat est bluffant de jaillissement aromatique et d'équilibre en bouche. Passée une noble réduction aux accents d'amande torréfiée et de pierre à fusil, qui nous emmène du côté d'un Graves ou même de certains blancs de la Côte d'Or, le nez se déploie ensuite avec grâce et intensité.

On démarre sur l'orange sanguine et le poivre vert, complétés d'une touche iodée et corsée évoquant des pinces de langoustines juste flambées. On part ensuite sur une dimension florale plutôt sensuelle entre bonbon à la violette et essence de rose. Les fruits rouges resplendent sur des notes de fraise gariguette finement acidulée, de groseille et de framboise fraîches, mais aussi de noyau de pêche ou d'abricot. Au fil de l'aération, la fleur se montre de plus en plus aérienne et délicate, évoquant maintenant l'églantine. On finit sur une touche gourmande de sablé aux amandes pilées et à l'orange.

La bouche est un pur moment de plaisir : le vin déploie une texture ample et veloutée, doublée d'une trame résolument saline qui excite chaque papille. Sa puissance naturelle est parfaitement équilibrée par une sensation de fraîcheur tonique aux accents de zestes d'agrumes et d'un duo réglisse-menthe, complétés d'une touche florale.

Ce Clos Saint-Vincent rosé constitue pour nous un gros coup de cœur que nous sommes ravis de partager avec vous ! Encore une fois, nous sommes en compagnie d'un très beau vin de gastronomie que l'on associera volontiers à des Saint-Jacques snackées avec une émulsion aux agrumes.

Clos Saint-Vincent - Le Clos Rosé - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rose saumoné

Nez : Complexe et sophistiqué : pierre à fusil, amande torréfiée, orange sanguine et poivre vert, pincés de langoustines flambées, bonbon à la violette, essence de rose, fraise gariguette, groseille et framboise fraîches, noyau de pêche ou d'abricot. Eglantine.

Bouche : Une texture ample et veloutée, doublée d'une trame saline qui excite chaque papille. La puissance du vin est équilibrée par sa fraîcheur tonique aux accents de zestes d'agrumes et d'un duo réglisse-menthe. Une touche florale sur la finale.

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques snackées avec une émulsion aux agrumes. Des rougets grillés, tapenade et compotée de tomates.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2020

Type : Vin rosé tranquille sec

Cépage : Braquet

Culture : Biologique et bio-dynamique