

## Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2019



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.

Clin d'œil facétieux aux Y, S et autres R qui ont fleuri ces-dernières années du côté des grands crus classés de Sauternes et Barsac, ce C de Sec signé Jean-Marie Guffens n'a pas fini de faire bouger les lignes dans l'univers feutré des grandes signatures Bordelaises. Un concentré de plaisir et d'énergie qui nous plonge dans une histoire qui a touché et inspiré Jean-Marie à ses débuts : une histoire un peu oubliée de grands blancs secs de sémillon pour lesquels on assumait maturité et richesse, loin d'une ère « moderne » où les blancs citronnés, souvent fluets, dominent la production...

Pour élaborer ce blanc sec, Jean-Marie se concentre sur les vieilles vignes de la parcelle reine du Domaine, le Clos Bonneau. Ici, les pieds de sémillon sont profondément imprégnés de ce sol argilo-calcaire de tout premier plan. Jean-Marie procède « par tri négatif » : il attend l'apparition des premiers signes de 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 vinifiées en sec.

Les conditions de l'été 2019, avec beaucoup de soleil et très peu de pluie, ont retardé l'arrivée du botrytis. Jean-Marie a ainsi pu laisser son sémillon atteindre tranquillement de superbes maturités physiologiques, avec une intensité aromatique exceptionnelle, sans pour autant qu'il ne perde en acidité. S'ils sont restés assez petits, les raisins affichaient un état sanitaire exceptionnelle. Leur goût affirmé tout comme leur densité de texture annonçaient un vin riche et profondément ancré dans son terroir.

Constitué à plus de 95% de sémillon élevé en fûts, ce C de Sec impressionne aujourd'hui par son jaillissement aromatique qui le rapproche réellement d'un grand Sauternes... sec ! On plonge immédiatement dans un univers envoûtant de pot-pourri de fleurs et d'herbes séchées, de verveine et d'aiguille de pin, de fruits confits, d'abricot et d'ananas séchés, de pêche caramélisée, de citron et d'orange confits. Une dimension résolument fumée, entre sésame torréfié et pierre à fusil, précède un foisonnement d'épices, autour de la vanille, du poivre gris, du curcuma, de la cardamome ou de la noix de muscade. Quelle intensité !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Même richesse en bouche, où la texture ample et enveloppante se pare de fins amers qui viennent stimuler les papilles, entre grains de poivre vert et écorces d'agrumes. Que dire de la persistance ? Enorme ! Taillé pour la table, ce C de Sec vous réglera pour accompagner une oie rôtie aux épices ou un colombo de porc ou de volaille.

Nous laisserons le mot de la fin à la RVF qui voit dans ce « magistral C de Sec le plus grand blanc sec de Barsac et des environs ». Qui dit mieux ?...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Riche et sensuel : fleurs et herbes séchées, verveine, aiguille de pin, fruits confits, abricot et ananas séchés, pêche caramélisée, citron et orange confits.  
Note fumée, entre sésame torréfié et pierre à fusil, vanille, poivre gris, curcuma, cardamome

Bouche : La texture ample et enveloppante, sur la chair savoureuse des fruits à noyau, se pare de fins amers évoquant les grains de poivre vert et les écorces d'agrumes, qui viennent stimuler les papilles. Longueur exceptionnelle de la finale

Accords mets-vins : Une oie ou une canette rôtie aux épices ou un colombo de porc ou de volaille. Une blanquette de volaille aux champignons sauvages.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Bordeaux blanc

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (95%), sauvignon, muscadelle

Culture : Principes biologiques