

Château Closiot - Bonneau Barsac - 2019



Depuis plus de 40 ans qu'il fait du vin, Jean-Marie n'a cessé d'être inspiré par cette complexité indépassable qu'il trouvait jadis dans les plus grandes expressions viniques du Sauternais. Il se souvient encore avec émotion du choc qu'il a eu lors de sa première visite dans le vignoble de Sauternes, en 1976, en découvrant quelques vieux millésimes d'Yquem...

Alors bien sûr, lorsque l'occasion se présente à lui, en 2017, de relever ce nouveau défi en se portant acquéreur du Château Closiot et de son formidable terroir du Clos Bonneau, au cœur de Barsac, il n'hésite pas longtemps. Peu lui importe que ces liquoreux n'aient plus le vent en poupe : ce qui l'intéresse, c'est de poursuivre son idéal du grand vin, sous toutes ses formes.

Jean-Marie sait intuitivement qu'ici, tout est réuni pour se rapprocher du Graal. Un terroir exceptionnel où les terres rouges parsemées de galets s'appuient sur ce socle calcaire typique du plateau de Barsac. Entouré par Climens et Coutet (excusez du peu !), le Clos possède de très vieilles vignes de sémillon, dont certaines ont atteint le siècle : Jean-Marie ne pouvait rêver mieux.

En 2019, millésime solaire s'il en est, marqué par des pics caniculaires survenus fin juin et fin juillet, le botrytis a tardé à apparaître. Courant octobre, la pourriture noble s'est finalement développée très rapidement. Après trois jours de chaleur intense, Jean-Marie et son équipe ont pu récolter rapidement des grappes botrytisées, conjuguant richesse aromatique et acidité. Notre maître du pressurage est resté fidèle à ses pressoirs verticaux traditionnels qui lui permettent une précision inégalée. Pour l'élevage, il intègre environ une moitié de fûts neufs, pendant un an, avant que le vin ne repasse une année supplémentaire en cuves, qui préservent cette fraîcheur et cette extraordinaire tension typique des grands terroirs de Barsac.

Le résultat est extraordinaire d'intensité aromatique, de concentration et d'énergie sous-jacente. Le nez s'ouvre sur des notes d'extraits de rose et de jasmin, de champignon séché, de miel et de fleurs jaunes. Puis viennent l'abricot et la pêche rôtis, la tarte à la mirabelle, la marmelade de citron, le camphre et la bergamote, le zeste de kumquat, le poivre gris et le gingembre confit.

En bouche, la liqueur suave et caressante en entame s'accompagne d'une tension électrisante. Les évocations de fruits confits et de pâte de coing prennent des accents « citriques » : on pense à des berlingots acidulés aux agrumes et à l'énergie salivante d'une pointe de gingembre frais. Toujours actif et en mouvement, ce Clos Bonneau assume parfaitement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

son opulence tout en stimulant les papilles. Une réussite majeure, capable de traverser les décennies, qui illustre la personnalité unique des grands liquoreux de Barsac. Chapeau l'artiste !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Closiot - Bonneau Barsac - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or soutenu, reflet ambré

Nez : Jaillissant et sensuel : extraits de rose et de jasmin, champignon séché, miel de fleurs jaunes, abricot et pêche rôtis, tarte à la mirabelle, raisins blonds, marmelade de citron, camphre et bergamote, zeste de kumquat, poivre gris, gingembre confit

Bouche : La liqueur suave et caressante s'accompagne d'une tension électrisante : les évocations de fruits confits et de pâte de coing prennent des accents « citriques » de berlingots acidulés aux agrumes. Finale active, à l'énergie salivante. Très longue.

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 :
Idéalement à partir de 2025, jusqu'en 2050 et plus

Température de service : 10°

Ouverture : Longue aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Barsac

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 150 g)

Cépage : Sémillon

Culture : Principes biologiques