

Château Closiot - Les Dames de Bonneau Barsac - 2018



Voici, pour la première fois sur notre Route des Blancs, l'éllixir le plus précieux du Château Closiot version Guffens : un joyau ultra-confidentiel, quintessence de ce que l'exceptionnel terroir du Clos Bonneau peut livrer en matière de liquoreux. Ces Dames de Bonneau, ce sont peut-être ces très vieilles vignes de sémillon, dont certaines ont atteint le siècle, sur lesquelles Jean-Marie a sélectionné les plus belles grappes botrytisées, pour élaborer sa vision du grands Sauternes de Barsac ! Après un élevage de 30 mois en fûts d'acacia, suivi d'une année supplémentaire en bouteille, le résultat dépasse toutes nos espérances.

Lorsque Jean-Marie pose ses valises à Barsac, à la recherche de ce goût perdu du grand vin de Sauternes qui a formé son palais plus de 40 ans auparavant, tout ne se passe pas comme prévu. Son arrivée coïncide en effet avec un épisode de gel dévastateur, fin avril 2017, qui va pratiquement détruire l'intégralité de la future récolte...

Heureusement, la nature sait aussi réserver de belles surprises : l'année qui suivit avait tout pour redonner le sourire à Jean-Marie. La saison de croissance fut relativement tranquille, avec peu de pression des maladies cryptogamiques, des saisons bien définies et une floraison sereine. Puis vient l'été, chaud, ensoleillé et plutôt sec. On pouvait craindre que les raisins de sémillon finissent par se dessécher mais, comme le dit Jean-Marie, « un miracle a eu lieu » !

Fin octobre, le botrytis s'est enfin installé, après une pluie abondante suivie d'épais brouillards matinaux. S'en est suivi un beau temps ensoleillé qui a permis de récolter cette sélection minutieuse de baies botrytisées, en 6 tries successives, étalées sur une dizaine de jours. A la recherche des jus les plus riches et concentrés possibles.

Ne restait plus ensuite à Jean-Marie qu'à recueillir, à l'aide de ses traditionnels pressoirs verticaux qu'il manie avec tant d'aisance et de précision, cette sorte d'essence de sémillon, de concentré de terroir barsacais. Et de laisser faire le temps pour obtenir au final ce liquoreux qu'il rêvait de faire, cette « crème de tête » comme l'on disait autrefois ici, à la puissance et l'intensité phénoménales.

Malgré son extrême concentration et sa liqueur d'une richesse prodigieuse, la magie du terroir de Barsac opère, conférant au vin cette énergie longiligne, presque aérienne et si excitante. Incroyable pot-pourri de fleurs séchées, d'essence de rose, de lys et de jasmin, d'herbes médicinales, de camphre et de bergamote, de safran, de vanille, de poivre Sichuan et de noix de muscade, de pâte d'orange, de cédrat confit, d'abricot sec, de confiture de pêches, de miel et de pâtisseries orientales,

ou de mangue séchée : plus qu'un bouquet, c'est une envoûtante invitation au voyage.

En bouche, le fruit reste incroyablement juteux, croquant et plein de vie. Ce sont des vagues de coulis de mangue, d'abricot et de pêche qui déferlent sur nos papilles en extase. De cet océan de volupté émergent un souffle iodé et quelques notes balsamiques évoquant la forêt de pin, qui n'est jamais loin. Liquoreux mais jamais lourd, ce Barsac Les Dames du Clos se déploie puis s'étire avec une grâce infinie et une intensité hors du commun.

Un monument qui traversera les décennies avec panache. Bravo !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Closiot - Les Dames de Bonneau Barsac - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or soutenu, reflet ambré

Nez : Puissant, voluptueux : essence de rose, herbes médicinales, camphre, safran, vanille, poivres fins (noirs surtout), pâte d'orange, cédrat confit, coulis d'abricot et de coing, confiture de pêches, miel et cire fraîche, mangue séchée...

Bouche : Une liqueur riche et savoureuse, avec un fruit qui reste croquant, juteux, avec des tonalités acidulées évoquant des berlingots aux agrumes. Beaucoup d'énergie dans la finale, bien plus longiligne et salivante qu'attendu. Superbe.

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 2060 et plus

Température de service : 10°

Ouverture : Longue aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Barsac

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille liquoreux (SR : 190 g)

Cépage : Sémillon

Culture : Principes biologiques