

Clos Saint-Vincent - Le Clos Rosé - 2021



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 identitaire, expressif et gastronomique. Loin des sentiers battus du « rosé de Provence », il 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 complexe, 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 2021, où l'été fut finalement assez chaud et sec, après un printemps qui avait fait craindre le pire (souvenons-nous du gel d'avril), le résultat est bluffant d'intensité aromatique jaillissante et d'équilibre en bouche. Le nez emprunte des chemins singuliers où l'on croise tout autant les fruits blancs, pommes et poires en tête, que l'écorce d'orange et le pomelo, les olives de Lucques que les tomates vertes de Sicile, la rose que l'ortie écrasée, la sauge, le yerba maté ou encore la verveine. On pense également à des mûres sauvages, au radis rose, au potimarron et à des lentilles corail. Une signature olfactive absolument unique !

La bouche est un pur moment de plaisir : le vin déploie une texture plutôt ronde en entame, sur des saveurs gourmandes de berlingot à la prune et à la pêche. Viennent ensuite de mystérieuses décoctions d'herbes où l'on croit reconnaître le thé vert, la coriandre, la sauge. Place maintenant à des amers stimulants évoquant les peaux d'agrumes, la Trévisé, le poivre vert et l'amaro. C'est bien vers l'Italie que les saveurs nous portent. On pense alors très naturellement à des plats typiques comme des linguine alle vongole ou scoglio, à des rougets de roche grillés sur la braise, préalablement parsemés d'origan ou de thym et servis avec un tian. On pourra également aller vers des artichauts violets cuisinés à la barigoule.

Vous l'aurez compris : c'est à un vrai vin de terroir et de gastronomie que nous avons affaire ici. Un de nos coups de coeur..

Clos Saint-Vincent - Le Clos Rosé - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rose saumoné

Nez : Complexe et sophistiqué : pommes et poires, brugnion, écorce d'orange et pomelo, olives de Lucques, tomates vertes de Sicile, rose, ortie écrasée, sauge, yerba maté, verveine. Mûres sauvages, radis rose, potimarron, lentilles corail. Pierre frottée.

Bouche : Une texture ronde en entame, sur des saveurs gourmandes de bonbon à la prune et à la pêche. Viennent ensuite des décoctions d'herbes où l'on reconnaît le thé vert, la coriandre, la sauge. Place aux amers stimulants : peaux d'agrumes, Trévisse et amaro

Accords mets-vins : Des linguine alle vongole ou scoglio, à des rougets de roche grillés sur la braise, préalablement parsemés d'origan ou de thym et servis avec un tian. On pourra également aller vers des artichauts violets cuisinés à la barigoule.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2021

Type : Vin rosé tranquille sec

Cépage : Braquet

Culture : Biologique et bio-dynamique