

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2022



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, blancs secs 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 vins 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.

Sur ce splendide millésime 2022, un des plus « grands millésimes dans le Sauternais » selon Jean-Marie Guffens, il fallait savoir attendre les justes maturités, malgré des conditions historiquement chaudes pendant la saison de croissance. Les vieux pieds de sémillon, complétés d'un tiers environ de sauvignon gris et d'un soupçon de muscadelle, ont su aller puiser dans les profondeurs argilo-calcaires les ressources nécessaires pour continuer à nourrir les fruits, malgré un temps chaud et sec. Au moment des vendanges, les raisins affichaient de superbes concentrations aromatiques tout en ayant préservé de belles acidités expressives. Ne retenant ensuite que les premiers jus de presse, Jean-Marie reste fidèle au fûts, pour l'élevage, en intégrant un petit quart de bois neuf.

Depuis sa naissance avec le millésime 2018, Jean-Marie Guffens signe ici ce qu'il considère comme son « plus grand » C de Sec : pas de doute, à la dégustation, il nous a enchantés. A la fois profondément ancré dans ce formidable terroir argilo-calcaire du Clos Bonneau et pourtant loin des canons bordelais, le vin porte clairement la patte du Maestro, dans cette harmonie fascinante entre sensualité aromatique, densité de texture et

trame minérale épicée.

Dès le premier nez aux notes enveloppantes, le charme opère : les extraits de fleurs jaunes et la cire fraîche s'entremêlent aux noisettes, aux amandes et aux pignons. La pêche jaune et la mangue confites voisinent avec des parfums d'huile de bergamote et de pinède. Des notes gourmandes et suaves de crème fraîche et de chocolat blanc s'acoquinent avec le laurier frais et le blé mûr. Le fruit n'en finit pas de rayonner, gourmand, expressif : on pense maintenant à une pâte de coing, à la pulpe juteuse d'un pamplemousse bien mûr et à l'ananas. Progressivement, une vague enveloppante d'épices douces semble s'élever au-dessus du verre : on y croise la cannelle, le curcuma et la noix de muscade. C'est un pur délice, qui nous enveloppe et cajole nos sens.

La bouche n'est pas en reste : ample et sensuelle, elle déploie un jus large, texturé mais dynamique. Les saveurs de coulis de poire et de pêche sont relevées d'épices plus puissantes qu'au nez : on reconnaît maintenant le safran, un ras el-hanout sophistiqué, la noix de muscade, ainsi qu'un poivre Sichuan avec ses accents mentholés. Quelques amers de zestes d'agrumes confits accompagnent de succulentes saveurs de turrón espagnol et de nougat de Montélimar. C'est un pur délice, couronné d'une finale intense et très persistante, où se mêlent empyreumatisme épicé et saveurs de mangue et d'ananas.

Un grand vin de gastronomie, à un tarif plus qu'abordable : ce C de Sec magnifiera un curry de poissons à la japonaise, une marmite de lotte, Saint-Jacques et gambas au safran, mais aussi un tajine de poulet au citron confit, des mignons de porc aux cinq parfums, ou, plus près de nous, un lapin à la moutarde. 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 ?...

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Puissant, charmeur : fleurs jaunes, cire fraîche, noisettes, amandes, pignons, pêche jaune et mangue confites, huile de bergamote, pinède, crème fraîche, chocolat blanc, laurier, blé, pâte de coing, pamplemousse, ananas, cannelle, curcuma, muscade.

Bouche : Ample, sensuelle, jus large texturé mais dynamique, saveurs de coulis de poire et de pêche relevées d'épices, quelques fins amers (zestes d'agrumes confits), saveurs de turrón espagnol, de nougat de Montélimar.
Finale intense, empyreumatique.

Accords mets-vins : Un curry de poissons à la japonaise, une marmite de lotte, Saint-Jacques et gambas au safran, mais aussi un tajine de poulet au citron confit, des mignons de porc aux cinq parfums, un lapin à la moutarde.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bordeaux blanc

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (2/3), sauvignon gris (1/3, muscadelle)

Culture : Principes biologiques