

Clos Venturi - Le Clos IP - 2020



Dans sa quête perpétuelle de l'expression la plus juste, la plus nuancée de chaque terroir qui compose ce merveilleux vignoble du Clos Venturi, Manu sait aussi parfaitement adapter ses pratiques en caves, les ajuster sans cesse, en expérimenter de nouvelles. Aussi bien dans les choix de contenants que dans les durées d'élevage.

Pour cette cuvée Le Clos IP (pour Invechjamentu Prolungatu), il décide de prolonger, pour une partie de la cuvée Le Clos, l'élevage sur lies pendant 24 mois au total. Une longue période qui va permettre de canaliser le côté parfois exubérant de ce vermentinu très aromatique au bénéfice d'une lecture plus fine et nuancé de son empreinte minérale. Le jus vibrionnant a un peu perdu de sa fougue de jeunesse pour gagner en complexité de structure. Lorsque nous avons goûté les deux versions, à l'aveugle au domaine au printemps dernier, la différence était flagrante, comme deux faces d'une même médaille.

Ce pur vermentinu est issu d'une sélection de vignes occupant plutôt la partie basse de la colline qui s'élève au cœur du vignoble du Clos Venturi, dans ce véritable écosystème où la vigne et le maquis semblent dialoguer sans cesse.

Ici, les vignes s'appuient sur des sols de grès et de sables plus ou moins agglomérés. L'exposition entre Sud et Sud-Est garantit un très bon ensoleillement. La qualité et la précision exceptionnelle du travail à la vigne, tout comme l'influence des pratiques biodynamiques, permettent à la plante de s'épanouir dans des conditions de plus en plus extrêmes ces dernières années.

Eraflées à 100%, les baies bénéficient de 48 à 72 heures de macération pré-fermentaire au froid, en cuve, avant un pressurage pneumatique très délicat. Après une vinification aux levures indigènes patiemment sélectionnées, parcelle par parcelle, depuis la fin des années 2000, le vin passe ensuite une quinzaine de mois en cuves et œufs béton, avant de rester 8 à 9 mois supplémentaires, toujours sur lies, en cuves inox. Pendant tout ce temps, il se nourrit, il s'affine, sans rien perdre de sa fraîcheur et de son énergie.

L'intensité minérale saisit dès le premier nez avec une note puissante de pierre chaude, de galet frotté et de silex. La pureté, la précision et la droiture qui se dégagent du vin nous emportent et nous plongent au cœur d'une nature sauvage et parfaitement préservée. Les parfums d'aubépine, de tilleul et de muguet précèdent des senteurs d'herbes du maquis, tantôt fraîches, tantôt séchées : on pense au fenouil sauvage, à l'aneth, à l'immortelle ou à la menthe, sans oublier une touche de romarin. Dans ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

bouquet profond et aérien, de délicieux arômes de fruits blancs comme la pomme et la pêche blanche convolent avec l'ananas et la prune jaune. Une note tonique d'écorce de cédrat ou de pamplemousse rajoute de la vivacité à ce nez d'une classe folle. Quelques touches de miel de thym et d'amande apportent une note gourmande.

La bouche confirme l'intensité tellurique du vin et révèle une énergie minérale saisissante. C'est un jus pur et cristallin qui fuse sur le palais et affirme une identité raffinée. On retrouve la fraîcheur du bouquet, sur des nuances de fleurs blanches et de verveine, des pointes de fenouil et d'amande verte, façonnant une broderie délicate. Les saveurs d'abricot, de pêche blanche, d'ananas et de kiwi jaune n'oublient pas d'être gourmandes et viennent enrober un ensemble à la puissance fuselée, d'une grande profondeur aromatique. L'acidité salivante du citron et du pamplemousse rose apporte vivacité et élan à une finale imprégnée de sol.

Pour ce très distingué Clos IP, optez pour une belle volaille rôtie au citron, une daurade royale au fenouil passée au four, un bar en croûte de sel, une cocotte d'artichauts violets au citron confit ou bien des gambas grillées à la plancha, relevées d'une peu de piment d'Espelette. En fin de repas, misez sur une tome de fromage Corse.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos IP - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pierre chaude, galet frotté, silix, aubépine, tilleul, muguet, herbes du maquis fraîches ou séchées (fenouil sauvage, aneth, immortelle, menthe, romarin), pomme, pêche blanche, ananas, pêche jaune, écorce de cédrat, pamplemousse, miel de thym, amande.

Bouche : Energie minérale saisissante, jus pur et cristallin, fleurs blanches, verveine, fenouil, amande verte, abricot, pêche blanche, ananas, kiwi jaune. L'acidité salivante du citron, du pamplemousse rose apporte vivacité et élan à une finale imprégnée de sol.

Accords mets-vins : Belle volaille rôtie au citron, daurade royale au fenouil passée au four, bar en croûte de sel, cocotte d'artichauts violets au citron confit, gambas grillées à la plancha relevées d'une peu de piment d'Espelette. En fin de repas, tome de fromage Corse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique