

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clos Venturi - Le Clos IP - 2023 - Blanc



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 nuancée 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une nature sauvage et parfaitement préservée. Les parfums de fleurs blanches 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 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 lavande 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 chèvrefeuille 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'un peu de piment d'Espelette. En fin de repas, misez sur une tomme de fromage Corse.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos IP - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe : pierre chaude, galet frotté et de silex, fleurs blanches, herbes du maquis (fenouil sauvage, aneth, immortelle, menthe, romarin), pomme, pêche blanche, ananas, prune jaune, écorce de cédrat ou de pamplemousse, miel de lavande, amande.

Bouche : énergie minérale saisissante, jus pur et cristallin, chèvrefeuille, verveine, fenouil, amande verte, abricot, pêche blanche, ananas, kiwi jaune, puissance fuselée, grande profondeur aromatique. Finale imprégnée de sol, acidité salivante.

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 avec un peu de piment d'Espelette. En fin de repas, une tomme de fromage Corse.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique