

Clos Joliette - VDF Joliette - 2017 - Blanc



Quintessence d'un terroir d'exception, ce Joliette 2017 offre un profil aromatique d'une incroyable complexité, à la fois profond, sensuel et tonique : dégusté sur deux jours, il ne cesse de se réinventer au fil des heures, tantôt onirique, tantôt voluptueux, aérien puis imprégné par le sol, toujours gorgé de fruits et d'épices. Etant bien précisé qu'il est encore fort jeune et très loin d'avoir livré tous ses secrets, à commencer par ces typiques parfums de truffe et de sous-bois que l'on devrait voir apparaître d'ici quelques années... Un moelleux d'exception taillé pour traverser le siècle !

Mais revenons un peu sur l'histoire de ce millésime 2017, dont les connaisseurs entendent parler depuis longtemps mais que peu d'entre nous n'avait encore eu la chance de goûter. Après la disparition en 2015 de Michel Renaud, ancien caviste parisien tombé amoureux du Clos Joliette si bien qu'il s'en portât acquéreur en 1989, sa famille se met en quête d'un vigneron capable de perpétuer la légende de ce petit coin de paradis niché au pied des Pyrénées. Elle se tourne naturellement vers le plus fameux voisin de vigne du Clos Joliette, l'emblématique Jean-Marc Grussaute, véritable magicien du Camin Larredya, réputé pour livrer parmi les plus belles expressions du Jurançon. Après avoir eu la chance de sélectionner avec une poignée d'amis vignerons comme Matthieu Cosse, Dominique Andiran, Michel Riouspeyrous ou Elian da Ros, quelques-uns des meilleurs fûts parmi l'incroyable stock de vins du Clos Joliette qui n'avait pas encore été mis en bouteille, Jean-Marc s'est vu confier le soin de s'occuper de la vigne en 2016 et 2017 (avant que des querelles de succession ne viennent malheureusement stopper cette passionnante aventure). Pendant ces deux années, avec l'aide précieuse de ses compagnons d'A Bisto de Nas, il a donné le meilleur pour faire renaître la légende et faire briller le vin du Clos Joliette au firmament des plus grands vins moelleux de la planète, une place qu'il n'aurait jamais dû quitter. Tout au long de ces deux saisons, il a bichonné ces vieux pieds presque centenaires de petit manseng comme son jardin, un véritable jardin d'Eden.

Ce millésime 2017, en tout point remarquable, résonne comme l'aboutissement de cette « mission » au service d'un terroir qui a toujours fait rêver Jean-Marc. Les vendanges ont eu lieu les 3 et 4 novembre, après une belle-arrière-saison marquée par l'effet de foehn et un temps presque chaud : elle a offert des conditions idéales pour un passerillage naturel, sur pied, des raisins. De ses baies légèrement flétries, Jean-Marc n'a obtenu qu'un peu plus de 5 hectolitres par hectare de jus, mais quel jus : un concentré de fruit et de terroir, à l'aromatique chatoyante, incroyablement complexe et expressive, presque « extravagante » pour reprendre les mots de la Revue du Vin de France. Le vin a ensuite passé 7 ans à se patiner en demi-muids, sans bois neuf bien sûr, avant d'être mis

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en bouteille à l'automne 2024 et de se patiner près de deux ans supplémentaires en bouteille, dans les caves fraîches de Chapelle de Rousse.

Au fur et à mesure qu'il s'aère, le vin déploie un bouquet extraordinaire de sophistication et de pureté : on voyage à l'infini, dans un pays de cocagne baigné d'air pur et de lumière, de fruits gorgés de soleil et d'épices envoûtantes, de fleurs lascives et de décoctions mystérieuses. On balance sans cesse entre volupté et tonicité, entre profondeur minérale, empyreumatique et fraîcheur chlorophyllienne, aérienne. Jugez plutôt : abricot sec et pêche au sirop, goyave et mangue, nougat de Montélimar et praliné, confiture de Reine-Claude et marmelade à l'orange, une note de lassi aux fruits jaunes, une autre de biscuit à la cuillère, la fleur d'oranger, la peau de raisin, la figue séchée, le melon, le safran, la cannelle, le poivre et une touche de vanille, le mimosa et les fleurs séchées, la gentiane, l'eucalyptus, quelques zestes d'agrumes confits. Au deuxième nez, la dimension florale, de plus en plus sensuelle, revient en force : on pense à des fleurs macérées chez le parfumeur, au muguet ou à la glycine. Le pain d'épices n'est pas loin, le thé au jasmin non plus... La puissance d'évocation de ce vin n'a pas de limite !

Mais le plus fascinant est peut-être à venir, tant la bouche, loin de toute « opulence » rôtie, exprime l'énergie et la singularité de ce terroir : traçante et incroyablement énergique, d'une tension étonnante, elle avance, parfaitement droite, gainée, portée par une dimension minérale et épicée qui stimule les papilles de la plus belle des manières. Bien plus que le sucre, parfaitement digéré, c'est bien les sels minéraux et les épices qui nous font saliver. Longueur et rémanence sont exceptionnelles, sur l'orange amère, les noyaux de fruits et une touche fumée évoquant la roche. Plusieurs minutes après la dernière gorgée, tous nos sens sont encore envahis par ce concentré de sucs et de plaisirs : c'est prodigieux.

Ce Joliette 2017 est définitivement un vin unique. Il ne faudra pas hésiter à carafier au moins deux heures avant de le déguster. Plus encore, nous vous invitons à le laisser se reposer encore quelques années en cave : car Joliette fait partie de cette race de vin à la capacité de garde incommensurable... Nous laisserons à Michel Renaud, l'ancien propriétaire des lieux, aujourd'hui disparu, le mot de la fin, faisant référence à la légende selon laquelle Henri IV aurait été baptisé avec un peu de Jurançon : « Le Jurançon est le vin des rois, le Clos Joliette, l'éllixir des dieux ». Un collector absolu, le dernier et certainement le plus grand d'une série éblouissante proposée par Jean-Marc Grussaute et ses amis. Avis aux amateurs...

Vos bouteilles de Clos Joliette 2017 seront expédiées à partir du 29 septembre 2026.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Joliette - VDF Joliette - 2017 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée profonde aux reflets ambrés, caractéristique d'un grand moelleux de Jurançon élevé longuement, brillante et lumineuse.

Nez : Abricot sec, pêche au sirop, goyave, mangue, nougat, safran, cannelle, fleur d'oranger, mimosa, glycine, pain d'épices et thé au jasmin : un bouquet d'une sophistication et d'une complexité sans limite, qui se réinvente à l'infini à l'aération.

Bouche : Traçante et énergique, d'une tension étonnante, portée par une minéralité et des épices qui stimulent les papilles. Sucre parfaitement digéré. Finale exceptionnelle sur l'orange amère, les noyaux de fruits et une touche fumée évoquant la roche.

Accords mets-vins : Un tel concentré de sucs et de complexité appelle des accords à la hauteur de sa noblesse. Carafer au moins deux heures avant de servir, ou mieux, laisser reposer encore quelques années en cave : ce vin est taillé pour traverser le siècle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2070 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques