Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2016 - blanc



Voici incontestablement la pépite du pays niçois et bien au-delà : un des plus grands blancs méditerranéens, mais aussi un des plus rares, produit uniquement à quelques centaines de bouteilles...

Ce Vino di Gio est issu des plus vieilles vignes du domaine, plantées dans les années 1950, bien avant l'arrivée des Sergi. Gio, vigneron autodidacte et passionné, a su redonner à ces vignes de rolle, toute leur vitalité en adoptant voici 20 ans déjà les principes de la bio-dynamie : finis les intrants chimiques, place au travail manuel des sols, aux composts organiques et aux tisanes de plantes ! Le moins que l'on puisse dire, quand on a la chance de goûter à ce pur diamant, c'est que la vigne et le terroir savent rendre au centuple le soin et l'attention qu'on leur porte...

Après un tri ultra-sélectif, ne retenant que les plus parfaites baies pour cette cuvée, une vinification et un long élevage en fûts dont Gio a le secret (plus de deux années au total), ce Bellet offre une envergure tout bonnement impressionnante. Ici, tout est « plus » : plus mûr, plus concentré, plus complexe, plus dense, plus long... mais rien n'est jamais « trop » ! L'élégance florale, le côté charnu du fruit et la vibration minérale se conjuguent à merveille. Les arômes de rose, chèvrefeuille et mimosa s'entremêlent avec des notes poudrées (poudre de riz), puis crayeuses, et une touche racinaire évoquant le panais. L'élevage « bourguignon » apporte juste ce qu'il faut d'épices douces, entre cannelle, muscade et pralin.

Quant au fruit, il se livre avec éclat, gourmandise et fraîcheur, convoquant tour à tour les fruits blancs, la gelée de raisin, l'abricot compoté, la prune, la pulpe de mandarine et l'ananas. Quelle immense sophistication ! Quelle puissance parfaitement contenue ! La bouche, riche en extraits secs, offre un toucher particulièrement onctueux et sensuel. La finale, à la fois puissante mais précise et tendue, est portée par une énergie phénoménale : elle n'en finit pas de vous accompagner.

Ce Vino di Gio est incontestablement un grand vin de gastronomie, qui brillera sur une lotte au safran, un chapon aux champignons ou une bouillabaisse marseillaise. Sa complexité et sa richesse de constitution lui demanderont au moins 5 ans pour exprimer son potentiel. Si vous le dégustez à l'aveugle, il ne sera peut-être pas évident de le placer sur une carte de nos vignobles : le gras et la densité de la Bourgogne, la minéralité solaire de certains grands crus alsaciens, la richesse du fruit de la Corse ou du Rhône... Ce Vino di Gio est un voyage à lui seul. Une rareté

absolue que l’amateur se doit d’avoir en cave ! Splendide.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexité et harmonie : rose, chèvrefeuille, lavande et mimosa. Poudre de riz, craie, une touche racinaire évoquant le panais. Fruits blancs, la gelée de raisin, l'abricot compoté, la prune, la pulpe de mandarine et l'ananas

Bouche : Riche en extraits secs, superbe toucher particulièrement onctueux et sensuel. Une vraie densité mais aussi de la tension saline. Finale interminable, très énergique et ascendante.

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un chapon aux champignons ou une bouillabaisse marseillaise, des ris de veau meunière, un tajine de volaille au citron confit ou aux amandes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique