Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2018 - blanc



Ce Clos Blanc est issu des vignes de rolle plantées au mitan des années 1990 par Gio Sergi, dès son rachat de ce petit joyau de Saint-Roman-de-Bellet alors tombé quasiment à l'abandon. Elles bénéficient d'une parfaite exposition sud et sud-ouest, assurant un ensoleillement maximal. Mais cette exposition leur permet aussi d'être régulièrement ventilées et rafraîchies par la brise marine ou le mistral, et de ne pas souffrir de chaleurs excessives. Un facteur qui fut particulièrement utile pendant l'été 2018, très chaud dans le Midi, et a permis au raisin de ne pas mûrir trop vite et de conserver de beaux équilibres. Bien sûr, la qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (poudingues) est aussi pour beaucoup dans cet équilibre du fruit, qui combine ici concentration aromatique et nécessaire acidité.

Juste maturité et expression pure et franche du terroir, c'est bien là tout ce que cherche Gio Sergi, désormais aidé à la vinification par son fils Julien, et c'est bien ce qu'il a trouvé sur ce magnifique millésime 2018 aux rendements limités mais aux raisins idéalement concentrés. Après une rapide phase de macération pelliculaire, puis une lente fermentation en demi-muids, sur lies fines, le vin poursuit son élevage en fûts pendant une année supplémentaire. Le Clos Blanc révèle alors son style unique, parfaite et originale synthèse entre ses racines sudistes affirmées et une verticalité, une belle énergie épicée allant regarder du côté de certains vignobles plus septentrionaux.

L'éclat et la complexité du bouquet nous enchantent. Sensualité des fruits confits, de l'amande, de la poire pochée, du miel, du suc de violette et des fleurs capiteuses. Gourmandise de la pêche, de l'abricot et de la goyave. Fraîcheur du citron vert, de la mandarine, du fenouil et de la sauge. Elégance de notes florales délicates, sur l'acacia, le jasmin et l'œillet. Minéralité fumée évoquant le silex frotté. C'est un pur délice !

Et l'on ne redescend pas avec la bouche, bien au contraire : souple et élastique, gorgée d'un fruit parfaitement mûr, elle nous régale de saveurs de raisin, de pomme, de nectarine et de poire Comice, complétées d'une nuance vanillée qui renforce encore sa gourmandise. La présence des agrumes (orange Outspan et citron vert) apporte une touche résolument tonique. Puissante et serrée, elle fait peu à peu la part belle à l'expression minérale du sol, sur une touche épicée puis empyreumatique sur la finale. La persistance est remarquable.

Un très beau vin de gastronomie, qui vous ravira sur un bar en croûte de

sel, une daurade au four accompagnée d’un tian de légumes provençaux ou un curry de crevettes. Un pur délice !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Riche et sophistiqué : fruits confits, amande, poire pochée, miel, suc de violette. Pêche, abricot et goyave. Citron vert, mandarine. Fenouil et sauge. Acacia, jasmin et œillet.

Bouche : Souple et élastique, saveurs de raisin, de pomme, de nectarine et de poire Comice légèrement vanillée. Les agrumes tonifient le milieu de bouche. Longue finale épicée et empyreumatique.

Accords mets-vins : Crabe farci. Vitello tonnato. Un bar en croûte de sel, une daurade au four accompagnée d'un tian de légumes provençaux ou un curry de crevettes.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique