Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2019 - 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, qui ont pourtant fait pas mal de dégâts ailleurs dans le Sud, durant cet été 2019. Ici, le raisin n'a ni séché, ni mûri trop vite mais régulièrement : il a conservé des équilibres parfaits, tout en se dotant d'une superbe richesse aromatique. Bien sûr, la qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (poudingues) est aussi pour beaucoup dans cet équilibre du fruit, entre sucres et acidités.

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 2019. 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 et une fraîcheur finement iodée allant regarder du côté de certains vignobles plus septentrionaux.

L'éclat et la complexité du nez nous enchantent. On démarre dans un magnifique halo où se mêlent une minéralité fine évoquant un sable scintillant et les embruns salins d'un côté, et une myriade de fleurs et de nuances chlorophylliennes, de l'autre. On pense à la lavande et à la menthe, à la violette et au bougainvillier, à la fraîcheur d'une forêt de pins, au cerfeuil délicatement anisé, à la coriandre fraîche, puis viennent le mimosa, et des notes très subtiles de jasmin, de fleur d'oranger et de pollen… Peu à peu, le fruit se révèle dans toute sa pureté, sur des notes de poire Comice, de pêche complétées d'une touche tonique évoquant le citron de Menton, pas si lointain…

La bouche est absolument irrésistible de gourmandise : la pêche blanche, la poire pochée et la pomme Granny voisinent avec des saveurs de praliné, de pâte d'amande et de crème anglaise. Le sol imprime sa marque, donnant aux fruits des accents poivrés, tandis que de discrètes nuances d'agrumes renforcent encore l'excitation que l'on ressent sur les papilles. On pense à la mandarine, à l'orange sanguine et au kumquat,

accompagnés d’une touche d’abricot.

La finale, imprégnée par les calcaires, se déploie avec énergie et droiture, dans un registre plutôt empyreumatique, évoquant les fruits flambés, complétés de quelques écorces d’agrumes.

Superbe de bout en bout, ce beau vin de gastronomie vous ravira sur une salade Niçoise, des fruits de mer marinés accompagnés d’antipasti de légumes grillés, mais aussi des tempura de langoustines ou des beignets de calamar. Evidemment, la daurade au four et son tian de courgettes et d’aubergines sera également parfaite… Régalez-vous !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et sophistiqué : sable fin, lavande et menthe, violette et bougainvillier, pin, cerfeuil, coriandre fraîche, puis le mimosa, des notes subtiles de jasmin, de fleur d'oranger, de pollen. Citron de Menton, poire Comice, pêche

Bouche : Souple et gourmande : pêche blanche, poire pochée et pomme Granny. Praliné, pâte d’amande et crème anglaise. Des accents poivrés, agrumes délicats entre mandarine, orange sanguine et kumquat, accompagnés d’une touche d’abricot.

Accords mets-vins : Salade Niçoise, des fruits de mer marinés accompagnés d’antipasti de légumes grillés, mais aussi des tempura de langoustines ou des beignets de calamar. Vitello tonnato. Une daurade au four accompagnée d’un tian de légumes provençaux.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique