Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2018 - blanc



Voici incontestablement le diamant du pays niçois et bien au-delà : un des plus grands blancs méditerranéens, mais aussi un des plus rares. Selon les millésimes, Gio Sergi en produit entre 600 et 800 bouteilles… Et même un peu moins en 2018 !

Ce Vino di Gio est issu des plus vieilles vignes du domaine, plantées dans les années 1950, bien avant l'arrivée des Sergi. Vigneron autodidacte et passionné, Gio 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 de synthèse, place au travail manuel des sols, aux composts organiques et aux tisanes d'orties ! 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 donne…

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 franchement impressionnante. Ici, tout est « plus » : plus voluptueux, plus concentré, plus complexe, plus dense, plus minéral, plus long… mais rien n'est jamais « trop » ! A chaque millésime, le plaisir de découvrir le Vino di Gio est renouvelé et toujours aussi grand… Que dire de ce rarissime 2018, année aux rendements bien faibles ici ? Que l'on frise la perfection ? Que l'émotion est maximale ? Qu'on tient là un vin de tous les superlatifs ? C'est un peu tout cela, indéniablement !

Le premier nez nous emporte dans un océan de fraîcheur, autour de l'eucalyptus, de la bergamote, d'une verveine poivrée, du citron confit et d'une dimension résolument iodée et saline, évoquant coquillages et embruns. Vient ensuite une touche printanière, pleine de vie, ce moment de l'éclosion générale et des jeunes pousses, des premières herbes aromatiques. Puis on bascule avec délectation dans un univers voluptueux et gourmand où le fruit mûr est roi : coulis de poire Williams, coing, abricot subtil, gelée de raisin, banane écrasée et anone, une nuance de mangue, quelques notes épicées et balsamiques entre aiguille de pin et clou de girofle, une touche lactique de beurre frais et de lassi : c'est un pur régal, qui nous nourrit avant même de l'avoir mis en bouche !

Une bouche qui ne déçoit pas, bien au contraire : sa cohérence avec le nez est juste parfaite. Il y a là une ampleur considérable, de la chair et de la sève, mais aussi une vraie énergie, l'énergie du sol et des grands espaces. On se délecte des saveurs de pêche, de coulis de poire, de

pomme finement caramélisée, de Reine-Claude et de mirabelle, de confiture d'abricot et de marmelade aux agrumes, de clémentine flambée et d'ananas rôti. L'intensité de la finale est stupéfiante, portée par une dimension empyreumatique et pimentée tout droit venue de la roche-mère ! Quelle longueur !

Plus encore que Le Clos, ce superbe Vino di Gio gagnera à se patiner en cave pendant de longues années. Si vous le dégustez jeune, préférez une lotte au safran ou une paëlla aux poissons et fruits de mer. Plus tard, la bouillabaisse s'impose ! A moins que vous n'optiez pour le loup au fenouil et pastis… Dans tous les cas, ce devrait être splendide !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Complexité et harmonie : eucalyptus, bergamote, verveine poivrée, citron confit, coquillages et embruns. Fraîcheur des jeunes pousses. Coulis de poire Williams, coing, abricot subtil, gelée de raisin, banane, anone, lassi à la mangue, beurre frais. Epices

Bouche : Une ampleur considérable, de la chair et de la sève, mais aussi une vraie énergie, l'énergie du sol. Des saveurs de pêche, de coulis de poire, de pomme caramélisée, de Reine-Claude et de mirabelle, de confiture d'abricot, de marmelade, d'agrumes flambés

Accords mets-vins : Une lotte au safran ou au curry, une paëlla aux poissons et fruits de mer. Plus tard la bouillabaisse s'impose. Un loup au fenouil et pastis. Un tajine de volaille au citron confit ou de veau à l'abricot et aux amandes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique