Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2021 - 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. Aussi ne souffrent-elles pas des températures excessives, qui ont pourtant fait pas mal de dégâts ailleurs, durant cet été 2021 sec et chaud dans le Midi.

Ici, le rolle n'a pas 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. Seule ombre au tableau : les peaux sont restées assez épaisses, diminuant sensiblement les rendements en jus.

Juste maturité et expression pure et franche du terroir, c'est bien tout ce que cherche Gio Sergi, désormais aidé à la vinification par son fils Julien, et c'est bien ce qu'il a trouvé cette année encore. Après une rapide phase de macération pelliculaire, puis une lente fermentation en demi-muids, sur lies fines, le vin a poursuivi son élevage en fûts jusqu'à sa mise en bouteille toute récente, en juin dernier.

Le Clos Blanc révèle encore une fois son style unique, parfaite et originale synthèse entre ses racines sudistes assumées et une verticalité, une énergie épicée, une fraîcheur finement iodée allant regarder du côté de certains vignobles plus septentrionaux.

S'il gagnera évidemment à se reposer en cave au moins un an, ce Clos Blanc révèle d'ores et déjà, après une bonne aération, un éclat et une complexité aromatique qui nous enchantent. On démarre dans un magnifique halo minéral évoquant le sable et les graviers mouillés par une pluie d'été. Rapidement, la générosité du fruit s'impose au-dessus du verre sur des notes franches de pomme Reinette juste tranchée, de gelée de mirabelle, de nectarine et de bonbon à la prune. On balance agréablement entre la douceur d'un miel de fleurs jaunes et une gourmande note lactique évoquant une crème fraîche juste fouettée. Une nuance tonique de citron vert annonce un deuxième nez qui ne cesse de gagner en fraîcheur aérienne : les accents anisés s'affirment, d'abord sur l'estragon et le cerfeuil, pour finir sur une évocation franche de badiane. Dans un autre registre, on pense également à la ciboulette.

En bouche, on retrouve cette entame ample et pulpeuse typique du Clos. Bien sûr, la mise en bouteille récente a resserré le propos : nul doute qu'après quelques mois en cave, sa structure encore ferme se sera parfaitement déliée. Le sol imprime sa marque, donnant aux fruits blancs et aux fruits à noyau des accents poivrés. Des saveurs de mandarine et de pamplemousse excitent les papilles et se mêlent à une touche d'amande fraîche. La trame minérale calcaire s'exprime sur de fins amers qui rendent la finale fort stimulante et nous font saliver de longues secondes.

Gros potentiel pour ce beau vin de gastronomie qui illumine les collines niçoises et devrait vous ravir sur une salade Niçoise, des fruits de mer marinés accompagnés d'antipasti de légumes grillés, mais aussi des tempuras de langoustines ou des beignets de calamar. Evidemment, la daurade au four et son tian de légumes sera également parfaite… Régalez-vous !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et sophistiqué : sable fin, graviers mouillés, pomme Reinette juste tranchée, gelée de mirabelle, nectarine, bonbon à la prune, miel de fleurs jaunes, crème fraîche fouettée, citron vert, des notes anisées de cerfeuil, d'estragon, de badiane

Bouche : Une entame ample et pulpeuse, les fruits blancs et les fruits à noyau se parent d'une touche poivrée. Energie tonique du pamplemousse et de la mandarine. Structure un peu ferme qui se détendra après un passage en cave. Belle longueur

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 :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique