Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2019 - 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 800 et 1200 bouteilles...

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 plus de 20 ans les principes de la bio-dynamie : finis les intrants de synthèse, place au travail manuel des sols, aux composts organiques et aux tisanes de plantes aux vertus bienfaitrices ! Le moins que l'on puisse dire, quand on a la chance de goûter à ce pur joyau, 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, 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... Ce superbe 2019, puissant, expressif et tonique, ne fait pas exception.

Après une année 2018 marquée par le mildiou et des rendements malheureusement très faibles, les vendanges ont été belles en 2019. La quantité était satisfaisante et la qualité des raisins absolument magnifique. Le micro-climat local a permis à la vigne d'éviter les excès caniculaires qui, ailleurs dans le Sud, ont parfois entraîné des phénomènes de grillure. En outre, les raisins ont bénéficié de quelques pluies bienfaitrices fin août et début septembre pour parfaire leur maturité.

Au final, Gio a rentré dans la cuverie un vermentino (rolle) très sain, juteux mais concentré, doté d'une rare intensité aromatique. Comme a son habitude, il a sélectionné pour sa cuvée-phare uniquement les plus belles grappes issues des vieilles vignes. Après une courte macération pelliculaire, un pressurage lent et une vinification en fûts, vient ensuite le temps de l'élevage, pendant près de deux ans. Ce temps long, prolongé par quelques mois supplémentaires en cave, est une des clés pour comprendre la complexité étagée, « multi-dimensionnelle », de ce blanc unique, véritable porte-étendard de la région niçoise.

Dès le premier nez, on balance entre fraîcheur et volupté. D'un côté

l’eucalyptus, la menthe, l’aneth, le citron vert, la verveine, la baie de genièvre et la pomme fraîche, de l’autre la poire William en coulis, le lassi à la mangue, la confiture d’abricot, la douceur du safran, mais aussi une nuance délicieusement beurrée et une touche d’ananas. En filigrane, l’expression du sol plane au-dessus du verre, donnant ici et là ces notes fumées de silex frotté ou d’amande torréfiée, complétées d'une discrète dimension iodée évoquant le sel marin. Là encore, on oscille entre l’eau et le feu, avec beaucoup de naturel.

La bouche offre une cohérence juste parfaite avec le nez. 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 de saveurs de nectarine, de coulis de poire, de fruits à noyau finement miellés, de citron confit, de clémentine flambée et d’ananas rôti. L’intensité de la finale est stupéfiante, portée par une dimension presque pimentée tout droit venue de la roche-mère. Quelle longueur ! D’aucun considère le Vino di Gio comme le plus « bourguignon » des blancs sudistes. Une chose est sûre : en termes de profondeur et d’envergure, il n’a rien à envier à ses lointains cousins de la Côte d’Or.

Plus encore que Le Clos, ce superbe Vino di Gio est construit pour se patiner en cave pendant de longues années. Si vous le dégustez jeune, veillez à l'aérer longuement et 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… Les viandes blanches en sauce crémeuse seront également une bonne option. Dans tous les cas, ce devrait être délicieux !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Entre fraîcheur et volupté : d'un côté, eucalyptus, menthe, aneth, citron vert, verveine, baie de genièvre, pomme fraîche, de l'autre la poire Williams, le lassi à la mangue, la confiture d'abricot, le safran, une nuance beurrée, l'ananas. Silex frotté

Bouche : Une ampleur considérable, de la chair et de la sève, mais aussi une vraie énergie. On se délecte des saveurs de nectarine, de coulis de poire, de fruits à noyau finement miellés, de citron confit, de clémentine flambée, d'ananas rôti

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 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique