Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2020 - 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 sur un millésime 2020 historiquement précoce, à l'été plutôt chaud et sec 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 millésime 2020 où les vendanges ont démarré dès la fin du mois d'août mais se sont étalées sur près de 3 semaines, car les maturités n'ont pas forcément été régulières d'une parcelle à l'autre.

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 pendant une année supplémentaire. En 2020, le Clos Blanc affiche un profil mêlant une richesse aromatique, une profondeur pulpeuse aux accents sudistes avec une vivacité et une superbe énergie typiques du millésime et du micro-climat des collines de Bellet.

L'éclat du nez nous enchante. Sensualité des sucs de fleurs, de la poire mûre, du coulis de mangue, de l'amande et du miel. Gourmandise de l'ananas finement vanillé et de l'abricot. Fraîcheur tonique du citron vert, de la mandarine, du fenouil et de la sauge. Minéralité fumée du silex frotté. Tout y est !

Et l'on ne redescend pas avec la bouche, bien au contraire : souple et élastique, gorgée d'un fruit parfaitement mûr mais toujours tonique, elle nous régale de saveurs de raisin, de pomme, de nectarine et de poire Comice, complétées d'une note vanillée qui souligne sa gourmandise. La présence des agrumes, mandarine en tête, apporte une touche résolument tonique, véritable marqueur du millésime. 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 régalera sur un loup cuit en croûte de sel, une daurade au four accompagnée d'un tian de légumes provençaux mais aussi un curry de crevettes ou de lotte. Un pur délice !

Attention rareté : voici les toutes dernières bouteilles du millésime 2020, un millésime épuisé même au Domaine !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et sophistiqué : sucs de fleurs, poire mûre, coulis de mangue, pâte d'amande, miel. Gourmandise de notes d'ananas finement vanillé et d'abricot. Fraîcheur tonique du citron vert, de la mandarine, du fenouil et de la sauge. Silex frotté.

Bouche : Souple et élastique, gorgée d'un fruit parfaitement mûr mais toujours tonique, elle nous régale de saveurs de raisin, de pomme, de nectarine et de poire Comice, complétées d'une nuance vanillée. Omniprésence acidulée et tonique des agrumes.

Accords mets-vins : 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 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique