Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2015 - blanc



Ce Clos Blanc est issu des vignes de rolle plantées au mitan des années 1990 par Gio Sergi, dès son rachat du Domaine. Elles bénéficient d'une parfaite exposition sud et sud-ouest, assurant un ensoleillement maximal. Mais cette exposition leur permet aussi d'être régulièrement ventilée et rafraîchie par la brise marine, et de ne pas souffrir de chaleurs excessives. La qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (poudingues) permet finalement au rolle d'atteindre, lentement mais sûrement, une parfaite maturité.

Maturité, concentration et expression 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 très beau millésime 2015, avec un rolle généreux et gorgé de soleil. Après une lente fermentation en demi-muids, sur lies fines, suivi d'un élevage de plus d'un an en fûts, le Clos Blanc révèle aujourd'hui son style unique, parfaite et originale synthèse entre ses racines sudistes affirmées et un style profond et vertical allant regarder du côté de la Bourgogne.

On est immédiatement séduit par la haute sophistication de son bouquet, entre influence marines (touche iodée) et méridionales (fenouil, coriandre, thé vert), soutenu par une minéralité élégante, sur la coquille d'œuf, le sable chaud et le poivre, et des fruits blancs à parfaite maturité. L'élevage parfaitement maîtrisé amène de fines notes d'épices douces et de vanille.

On retrouve une superbe structure en bouche, avec beaucoup de droiture, une assise minérale fine et précise, enrobée d'un fruit bien mûr, une très jolie finale entre agrumes, pêche et épices. Souple mais pas trop, charmeur mais pas trop, frais mais pas trop… tout est en place, avec beaucoup de justesse et de précision. Un pur régal aujourd'hui et pour quelques années, qui fera merveille sur un carpaccio de saint-jacques ou des langoustines rôties !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Riche et sophistiqué : coriandre, thé vert, fenouil, eucalyptus. Touche iodée. Coquille d'oeuf, sable, poivre, piment doux. Pomme boskop, pêche, pamplemousse. Pointe vanillée.

Bouche : Délicatesse et harmonie. Fine trame minérale enrobée d'un fruit mûr. Longue finale très droite, sur la fraîcheur des agrumes et les épices.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques. Langoustines rôties. Salade de crabes aux agrumes. Vitello tonnato. Crevettes sautées au gingembre.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique