Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2014 - blanc



Voici incontestablement la pépite du pays niçois et bien au-delà : un des plus grands blancs méditerranéens, mais aussi le plus rare, produit sur le millésime 2014 à 600 exemplaires...

Ce Vino di Gio est issu des plus vieilles vignes du domaine, plantées dans les années 1950, bien avant l'arrivée des Sergi. Ce vigneron auto-didacte et passionné 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 chimiques, 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 en fûts et un long élevage dont Gio a le secret, ce Bellet offre une envergure tout bonnement impressionnante.

Ici, l'élégance florale et la vibration minérale se conjuguent parfaitement : les arômes de rose, chèvrefeuille et mimosa s'entremêlent avec des notes fumées et épicées. L'élevage « bourguignon » apporte juste ce qu'il faut d'épices douces, entre vanille, pointe de canelle et pralin. Quant au fruit, il se livre avec franchise, gourmandise et fraîcheur, évoquant les fruits blancs, la pêche, l'orange et le fruit de la passion. Le toucher de bouche est particulièrement raffiné, la matière soyeuse et enveloppante. La finale, précise et serrée, n'en finit pas de vous accompagner.

Ce Vino di Gio est un de ses grands blancs dont il n'est pas toujours aisé de dire ses origines, tant sa profondeur, sa classe et sa vibration minérale pourraient aussi bien vous emmener, à l'aveugle, du côté de quelques premiers crus de Meursault ou Chassagne, voire de certains grands crus alsaciens solaires et minéraux. Une rareté absolue que l'amateur se doit d'avoir goûté une fois dans sa vie ! Splendide.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Splendide harmonie : rose, chèvrefeuille, mimosa. Vanille, cannelle, pignon. Pralin. Orange, fruit de la passion, pêche, poire.

Bouche : L'harmonie toujours, un toucher délicat, raffiné, avec une matière enveloppante, une trame minérale précise et vibratoire, une très longue finale toujours fraîche et serrée. Splendide.

Accords mets-vins : Carpaccio de veau, lotte rôtie aux épices douces, queues de gambas dans un bouillon thaï, ris de veau meunière, tajine de volaille...

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique