Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2022 - 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. En revanche, 2022 fut marqué par une très longue période de sécheresse : si les vignes ont bien résisté dans l'ensemble, les rendements s'en sont ressentis, avec des baies restées petites et de très faibles quantités de jus.

Ici, le rolle conserve généralement des équilibres parfaits, tout en se dotant d'une superbe richesse aromatique. Bien sûr, la qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (les fameuses et rares poudingues) est aussi pour beaucoup dans cet équilibre du fruit, entre sucres et acidités.

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. 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 au printemps.

Le Clos Blanc révèle encore une fois cette année 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.

Le nez s'ouvre sur une fraicheur végétale frémissante, suggérant le pétrichor après une pluie d'été. On perçoit également des notes de badiane, de fleurs jaunes et de millepertuis. Un deuxième rideau s'écarte bientôt pour révéler le jus gourmand mais stimulant d'une mandarine et de quartiers de pomme juteuse. Au fil de l'aération, les impressions se font singulièrement voluptueuses. Quelques éclats d'amandes, mais aussi des fragrances de tarte aux mirabelles, de corne de gazelle et de miel ajoutent à la douceur ambiante. Le jus reste cependant traversé de bout en bout par une fraîcheur délicatement citronnée et mentholée.

La bouche est gracile et affiche pourtant une belle dose d'onctuosité. Elle est animée de saveurs suaves de pâte de coing, de confiture de melon. En milieu de bouche s'installent quelques notes plus acidulées de clémentine,

de compote de rhubarbe, relevées d'expressions dynamiques d'épices et de gingembre confit. Le jus, d'une belle volupté, n'en est pas moins vibrant. En finale, la présence de calcaire frais donne l'impression que le vin vient juste d'émerger sous des névés immaculés. Etonnant !

Un Clos de grande facture qui brillera de mille feux sur des antipasti de légumes grillés mais aussi des tempuras de crevettes, d'aubergines et de courgettes ou encore des calamars au chorizo. La daurade au four et son tian de légumes s'imposeront naturellement si vous l'attendez quelques années encore.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe et sophistiqué : pétrichor, graviers mouillés, badiane, fleurs jaunes et millepertuis, pulpe de mandarine, pomme juste tranchées, éclat d'amande, tarte aux mirabelles, corne de gazelle, une touche miellée

Bouche : Une entame à la fois gracile et pulpeuse, sur des saveurs enveloppantes de pâtes de coing, de confiture de melon. un milieu de bouche tonique entre compote de rhubarbe, gingembre confit et clémentine. Finale fraîche, sur le calcaire.

Accords mets-vins : Antipasti de légumes grillés mais aussi des tempuras de crevettes, d'aubergines et de courgettes ou encore des calamars au chorizo. Vitello tonnato. La daurade au four et son tian de légumes

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique