Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2020 - 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 600 et 1000 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 2020, puissant, complexe et voluptueux, ne fait pas exception.

L'année 2020 a permis aux Sergi de faire une belle récolte : l'état sanitaire des baies et leurs équilibres étaient magnifiques. Seuls les rendements étaient un peu en-deçà des espérances, pénalisés par plusieurs mois de sécheresse cette année encore.

Gio et son fils ont rentré dans la cuverie un vermentino (rolle) très sain et concentré, doté d'une rare intensité aromatique. Comme toujours, ils ont sélectionné pour la 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 est saisi par la classe naturelle et la belle sophistication du bouquet. D'une élégance toute verticale, il nous fait plonger dans un univers floral complexe et lumineux, où se mêlent les effluves de clématites et de bougainvilliers, de glycines et de violettes.

Rapidement, l’expression minérale s’affirme, prenant des atours particulièrement subtils et protéiformes. On passe d’une touche iodée évoquant la carapace de crustacé à des notes de sable puis de galets mouillés, en passant par une dimension plus fumée, presque volcanique, entre cendre froide et pierre-ponce. Peu à peu, le fruit s’affirme, fin et délicat lui aussi, d’abord sur le citron jaune, le pamplemousse et même le yuzu, puis sur la poire, le coing et quelques fruits à noyau.

Des fruits à noyau, à commencer par la prune Reine-Claude, la pêche de vigne et l’abricot, que l’on retrouve dans une bouche en parfaite cohérence avec le nez. On reconnaît également la poire. La texture est ample, fuselée et toujours en mouvement, servie par des équilibres entre le fruit, l’alcool, l’acidité et l’influence de l’élevage d’une redoutable précision. Bravo! En amorce de la finale, le propos s’adoucit encore, gagnant en volupté sur des évocation de coulis de fruits blancs et jaunes, avant que fraîcheur chlorophyllienne et vibration saline ne viennent à la relance. On finit sur des amers complexes, magnifiquement dosés autour des écorces d’agrumes, peau de fruit et une touche de fenouil sauvage. Grande classe, « comme toujours » a-t-on envie d’ajouter !

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 jouez la carte des langoustines cuites à la vapeur accompagnées d’une salade de fenouil et concombre Noa, ou encore des linguine alle vongole ou d’un loup au fenouil et pastis. Plus tard, la bouillabaisse s’imposera. Les viandes blanches en sauce crémeuse seront également une bonne option. Dans tous les cas, ce devrait être délicieux !

© 2026 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Voluptueux, complexe, tonique : clématites et bougainvilliers, glycines et violettes, iode et carapace de crustacés, sable, galets mouillés, une touche fumée plus volcanique de pierre-ponce, citron jaune, pamplemousse et yuzu, poire, pêche.

Bouche : Une texture ample, fuselée et toujours en mouvement, très beaux équilibres, beaucoup de fruits à noyau. Un milieu de bouche voluptueux sur des coulis de fruits jaunes. Fins amers d'écorce d'agrumes et de fenouil sauvage sur la finale

Accords mets-vins : Jeune, des langoustines cuites à la vapeur accompagnées d'une salade de fenouil et concombre Noa, ou encore des linguine alle vongole. Un loup au fenouil et pastis. Plus tard, une bouillabaisse, une lotte au safran, une blanquette

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique