

Clos Venturi - Le Clos IP - 2021 - Blanc



Dans sa quête perpétuelle de l'expression la plus juste, la plus nuancée de chaque terroir qui compose ce merveilleux vignoble du Clos Venturi, Manu sait aussi parfaitement adapter ses pratiques en caves, les ajuster sans cesse, en expérimenter de nouvelles. Aussi bien dans les choix de contenants que dans les durées d'élevage.

Pour cette cuvée Le Clos IP (pour Invechjamentu Prolungatu), il décide de prolonger, pour une partie de la cuvée Le Clos, l'élevage sur lies pendant 30 mois au total. Une longue période qui va permettre de canaliser le côté parfois exubérant de ce vermentinu très aromatique au bénéfice d'une lecture plus fine et nuancée de son empreinte minérale. Le jus vibrionnant a un peu perdu de sa fougue de jeunesse pour gagner en complexité de structure. Lorsque nous avons goûté les deux versions, à l'aveugle, sous le regard toujours curieux et aiguisé de Manu Venturi, la différence se révélait assez flagrante, comme deux faces d'une même médaille.

Ce pur vermentinu est issu d'une sélection de vignes occupant plutôt la partie basse de la colline qui s'élève au cœur du vignoble du Clos Venturi, dans ce véritable écosystème où la vigne et le maquis semblent dialoguer sans cesse.

Ici, les vignes s'appuient sur des sols de grès et de sables plus ou moins agglomérés. L'exposition au Sud et au Sud-Est garantit un très bon ensoleillement. La qualité et la précision exceptionnelle du travail à la vigne, tout comme l'influence des pratiques biodynamiques, permettent à la plante de s'épanouir dans des conditions de plus en plus extrêmes ces dernières années.

Eraflées à 100%, les baies bénéficient de 48 à 72 heures de macération pré-fermentaire au froid, en cuve, avant un pressurage pneumatique très délicat. Après une vinification aux levures indigènes patiemment sélectionnées, parcelle par parcelle, depuis la fin des années 2000, le vin passe ensuite une quinzaine de mois en cuves et œufs béton, avant de rester 8 à 9 mois supplémentaires, toujours sur lies, en cuves inox. Pendant tout ce temps, il se nourrit, il s'affine, sans rien perdre de sa fraîcheur et de son énergie.

Dès l'ouverture, le Clos IP 2021 dévoile une minéralité ciselée, évoquant le silex frotté et la pierre chauffée par le soleil. Des notes empyreumatiques subtiles, entre fumée et torréfaction, apportent de la profondeur. Quelques touches subtiles et élégantes d'hydrocarbures rappellent les grands rieslings alsaciens ou mosellans. Peu à peu, le fruit se déploie avec

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

générosité : ananas rôti, pêche de vigne juteuse, écorce de pamplemousse. Une fraîcheur végétale s'invite ensuite, portée par la résine de conifère, le laurier, le romarin frais et la verveine. Le poivre blanc apporte une touche épicée, tandis que la menthe esquisse une sensation aérienne et rafraîchissante. L'ensemble compose un nez captivant, oscillant entre richesse aromatique et tension minérale, promesse d'un équilibre remarquable en bouche.

Celle-ci se dévoile sur une matière fluide et cristalline, où la minéralité domine avec une empreinte ciselée et une amertume saline qui s'accroche aux côtés de la langue. La matière, à la fois ample et droite, joue sur une tension parfaite, balançant entre richesse et fraîcheur. Puis, les fruits comme la mangue, le zeste de pamplemousse et le cédrat confit éclatent dans un milieu de bouche aux multiples sensations. La finale, vibrante, est prolongée par une note de curry et une sensation saline persistante. La dimension végétale, autour la résine de pin, la menthe et le poivre vert, souligne la fraîcheur et la complexité du vin, lui conférant, maintenant, une verticalité et une allonge saisissantes.

Ce superbe vin mérite d'être servi légèrement frais (12°C) dans des verres amples, à la hauteur de sa puissance et de sa complexité. Pour un accord subtil, optez pour des langoustines grillées à la plancha, accompagnées d'une crème de céleri et d'une émulsion à la verveine, qui mettront en lumière sa fraîcheur et sa tension minérale. Autre option, un tajine de poissons au citron confit. Après quelques années de garde, il gagnera en profondeur et s'accordera parfaitement avec une volaille rôtie, sublimée par un jus réduit parfumé à la noix de coco et accompagnée d'un wok de nouilles de blé, légumes croquants et jeunes épis de maïs, jouant ici aussi sur les équilibres entre richesse et vivacité.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Venturi - Le Clos IP - 2021 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : complexe, captivant : silex frotté, pierre chauffée par le soleil, fumée et torréfaction, hydrocarbures, ananas rôti, pêche de vigne juteuse, écorce de pamplemousse, résine de conifère, laurier, romarin frais, verveine, poivre blanc, menthe.

Bouche : matière fluide, cristalline, ample et droite, empreinte ciselée et amertume saline, mangue, zeste de pamplemousse, cédrat confit. Finale vibrante sur une note de curry et une note saline persistante, puis sur la résine de pin, la menthe, le poivre vert.

Accords mets-vins : langoustines grillées à la plancha, crème de céleri et émulsion à la verveine, tajine de poissons au citron confit. Plus tard, volaille rôtie avec un jus réduit à la noix de coco et avec un wok de nouilles de blé, légumes croquants et jeunes épis de maïs



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Vermentinu

Culture : Biologique et bio-dynamique