Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2016 - 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 ventilées et rafraîchies par la brise marine, et de ne pas souffrir de chaleurs excessives. La qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (poudingues) permet au rolle d'atteindre, lentement mais sûrement, une parfaite maturité, alliant concentration aromatique et nécessaire acidité.

Maturité, concentration et expression pure et franche 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 2016, au rendement limité (du fait de la sécheresse estivale) mais aux raisins idéalement concentrés, présentant de très beaux équilibres sucre-acidité. 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 influences méridionales (pin parasol, fenouil, coriandre), délicats parfums floraux de marguerite et de jonquille, minéralité élégante, sur la coquille d'œuf et le sable chaud, et bien sûr la gourmandise des fruits blancs juteux et charnus, entre poire Conférence et pomme Granny. Une agréable note de citron vert et une légère touche marine donnent à l'ensemble un supplément de fraîcheur très bienvenu.

On retrouve une superbe structure en bouche, avec beaucoup de droiture, une assise minérale fine et précise, enrobée d'un fruité bien mûr évoquant la gelée de raisin, de pomme et de poire, une très jolie finale entre cédrat, pêche et épices, soutenue par de fins amers. 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, un filet de rouget grillé ou des langoustines rôties !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Riche et sophistiqué : pin parasol, coriandre, thé vert, fenouil, eucalyptus, champignons. Touche iodée. Coquille d'oeuf, sable, poivre, piment doux. Pomme Granny, poire Conférénce, pêche, pamplemousse. Canelle.

Bouche : Ample mais très harmonieuse et fraîche. Fine trame minérale enrobée d'un fruité mûr évoquant la gelée de raisin. 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. Filets de rouget grillés aux sarments.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique