Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2015 - 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 ce millésime 2015 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, le côté charnu du fruit et la vibration minérale se conjuguent parfaitement : les arômes de rose, chèvrefeuille et mimosa s'entremêlent avec des notes fumées et une franche touche iodée évoquant l'étoile de mer, la pince de crabe. Si la mer n'est pas loin, le sol et la terre sont aussi bien présents, dans un registre évoquant champignons et légumes racinaires, comme la patate douce. L'élevage « bourguignon » apporte juste ce qu'il faut d'épices douces, entre cannelle et pralin. Quant au fruit, il se livre avec franchise, gourmandise et fraîcheur, évoquant la pomme Canada, la pêche, l'orange et la goyave. Le toucher de bouche est particulièrement onctueux et raffiné, et la finale, à la fois puissante mais très précise, n'en finit pas de vous accompagner.

Ce Vino di Gio est incontestablement un grand vin, à la fois très complexe mais toujours « naturel », sonnant parfaitement juste, et doté d'une vraie richesse de constitution qui lui demandera 3 ou 4 ans pour exprimer son meilleur. Difficile d'ailleurs, si vous le dégustez à l'aveugle, de le placer sur une carte de nos vignobles : le gras et la densité de la Bourgogne, la minéralité solaire de certains grands crus alsaciens, la richesse du fruit de la Corse... Ce Vino di Gio est un voyage à lui seul. Une rareté absolue que l'amateur se doit d'avoir goûté une fois dans sa vie ! Splendide.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexité et harmonie : rose, chèvrefeuille, mimosa. Etoile de mer, crabe. Bolet. Vanille, cannelle, pignon. Pralin. Orange, citron vert, goyave, pêche, pomme.

Bouche : L'harmonie toujours, un toucher onctueux et 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 au citron confit ou aux amandes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé aujourd'hui

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique