Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2017

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 laissé 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, et de ne pas souffrir de chaleurs excessives. Un facteur qui fut particulièrement utile pendant l'été 2017, chaud et sec, et a permis au raisin de ne pas mûrir trop vite et de conserver de beaux équilibres. Bien sûr, la qualité du terroir, mêlant galets calcaires et sables clairs (poudingues), est aussi pour beaucoup dans cet équilibre du fruit, qui combine ici 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 splendide millésime 2017. Les rendements furent malheureusement très limités (gel et sécheresse ayant provoqué un déficit de récolte de plus de 25%) mais les raisins se sont avérés idéalement concentrés, d'un état sanitaire absolument irréprochable. 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 pendant une année supplémentaire. Le Clos Blanc révèle aujourd'hui son style unique : une parfaite et originale synthèse entre ses racines sudistes affirmées et un style lumineux, frais et vertical allant regarder du côté de certains vignobles plus septentrionaux.

Comment ne pas tomber sous le charme de ce bouquet lumineux, frais et si sophistiqué ? On adore ce mariage parfait entre influences méditerranéennes (pin parasol, thym, fenouil, jasmin, lavande), délicats parfums floraux d'œillet, de rose blanche, de mimosa, une minéralité élégante et raffinée, sur la coquille d'œuf, la pierre à fusil ainsi qu'une touche marine évoquant l'étoile de mer. Que dire du fruit : il est juste parfait, croquant, délicieusement expressif et gourmand, au nez comme en bouche. Poire Conférence, pomme Reinette, Reine-Claude, pêche, noyau d'abricot, ananas, pamplemousse, orange sanguine : c'est une farandole de saveurs fruitées qui court sur le palais.

La structure est admirable d'équilibre : à la fois dense, avec de la fraîcheur, de très fins amers stimulants et une finale d'une longueur déjà impressionnante. Plein 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 ravioles de langoustines !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Blanc - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Riche et sophistiqué : pin parasol, thym, fenouil, jasmin, lavande. Oeillet, rose blanche, mimosa. Coquille d'oeuf, pierre à fusil. Poire Conférence, pomme Reinette, Reine-Claude, pêche, noyau d'abricot, ananas, pamplemousse, orange sanguine.

Bouche : Ample mais très harmonieuse et fraîche. Fine trame minérale enrobée d'un fruité mûr évoquant la gelée de raisin et le noyau d'abricot. Longue finale très droite, sur la fraîcheur des agrumes. Intense.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques. Salade de crabes aux agrumes. Vitello tonnato. Crevettes sautées au gingembre. Filets de rouget grillés aux sarments. Ravioles de langoustines.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, rapide carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique