

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Rouge - 2016



En blanc comme en rouge, le « Vino di Gio » est la cuvée emblématique du domaine, produite sur 600 ou 800 cols les meilleures années ! Ce 100% folle noire est produit à partir des plus vieilles vignes du Domaine et de leurs plus beaux raisins, triés quasiment grain par grain. Ici, Gio cherche des concentrations élevées et la maturité la plus parfaite qui soit.

Les sols de galets mélangés à des sables clairs (poudingue) conviennent particulièrement bien à ce cépage, favorisant une pleine maturité des raisins sur ces parcelles exposées au Sud et au Sud-Ouest. Les baies se chargent d'une complexité aromatique sidérante !

La vinification s'effectue dans une petite cuve inox, avec un pigeage manuel régulier, et la période de fermentation, totalement naturelle et sans levurage, peut être longue, jusqu'à 30 jours pour certains millésimes. Le vin est ensuite élevé en fûts pendant 15 mois au total avant la mise en bouteille, sans collage ni filtration.

Véritable quintessence de l'expression du fruit et du terroir, ce Vino Di Gio offre une sophistication aromatique rare, marquée par une myriade d'épices, entre clou de girofle, poivre, carvi et cumin, les mûres confiturées, des notes fumées évoquant un feu juste éteint, la pivoine, les sous-bois avec leurs notes de mousse et d'écorce, mais aussi la framboise écrasée, la gelée de groseille et même l'abricot et la pâte de coing !

On retrouve en bouche cette complexité incroyable, mais ici tout s'articule avec naturel, dans un équilibre proche de la perfection. La persistance est phénoménale, et l'on retrouve, comme dans le Clos, quelques nuances délicates d'orange amère dans la finale, qui contribuent à nous faire saliver très longtemps ! Attendez-le au moins 5 ans (une décennie serait encore mieux !) : vous pourrez alors le déguster après une décantation assez longue (2 heures) pour accompagner un tajine d'agneau aux olives, un gibier mariné (civet de chevreuil) ou une tourte de canard Colvert et son jus réduit.

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Rouge - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet pourpre

Nez : Riche et complexe : épices, entre clou de girofle, poivre, carvi et cumin, les mûres confiturées, des notes fumées, la pivoine, les sous-bois la mousse et l'écorce, mais aussi la framboise écrasée, la gelée de groseille, l'abricot et la pâte de coing

Bouche : Grosse présence tannique mais le toucher reste très onctueux et sensuel. Une vraie densité avec de l'énergie. Très longue finale, avec des accents d'écorce d'orange.

Accords mets-vins : Un tajine d'agneau aux olives, un gibier mariné (civet de chevreuil) ou une tourte de canard Colvert et son jus réduit.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Prévoir un carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

Cépage : Folle noire

Culture : Biologique et bio-dynamique