Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2017

Voici incontestablement la pépite du pays niçois et bien au-delà : un des plus grands blancs méditerranéens, mais aussi un des plus rares. Selon les millésimes, Gio Sergi en produit entre 600 et 800 bouteilles…

Ce Vino di Gio est issu des plus vieilles vignes du domaine, plantées dans les années 1950, bien avant l'arrivée des Sergi. Vigneron autodidacte et passionné, Gio 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 et un long élevage en fûts dont Gio a le secret (plus de deux années au total), ce Bellet offre une envergure franchement impressionnante. Ici, tout est « plus » : plus mûr, plus concentré, plus complexe, plus dense, plus long… mais rien n'est jamais « trop » ! Les fruits blancs bien mûrs côtoient les herbes fines, entre cerfeuil et coriandre, la mirabelle et la Reine-Claude voisinent avec des notes plus minérales de craie et de poudre de riz, les arômes de mie de pain s'accompagnent d'une touche de poivre vert, les fleurs blanches s'acoquinent avec la marmelade d'orange et de mandarine… Quelle sophistication !

En bouche, la puissance est parfaitement contenue, la matière est comme fuselée et portée par l'énergie que le vin a su tirer du sol. Une énergie minérale qui s'affirme sur des accents résolument épicés. Encore une fois, la longueur en bouche est stupéfiante ! Bien sûr, avec une telle structure, nous vous recommandons de laisser ce fascinant Vino di Gio se reposer 2 à 3 ans en cave, afin que l'élevage « haute-couture » finisse de se fondre.

Voici incontestablement un très grand vin de gastronomie, qui brillera sur une lotte au safran ou au curry accompagnée d'un gâteau d'aubergines, un chapon aux champignons, une escalope milanaise ou encore une bouillabaisse marseillaise. Si vous le dégustez à l'aveugle, il ne sera peut-être pas évident 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 ou du Rhône… Ce Vino di Gio est un voyage à lui seul. Une rareté absolue que l'amateur se doit d'avoir en cave ! Splendide.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Vino di Gio Blanc - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexité et harmonie : fruits blancs bien mûrs, mirabelle, Reine-Claude, fleurs blanches, mimosa, herbes fines, entre cerfeuil et coriandre, craie et poudre de riz, mie de pain, poivre vert, marmelade d'orange et de mandarine

Bouche : La puissance est parfaitement contenue, la matière est comme fuselée et portée par une énergie minérale qui s'affirme sur des accents résolument épicés. Longueur impressionnante.

Accords mets-vins : Une lotte au safran ou au curry, un chapon aux champignons ou une bouillabaisse marseillaise, une escalope milanaise, un tajine de volaille au citron confit ou aux amandes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Rolle (vermentino)

Culture : Biologique et bio-dynamique