

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2017



Si le rolle règne en maître dans les blancs de l'appellation Bellet, les rares mais excellents rouges font la part belle à la folle noire, ce cépage typiquement provençal qui a bien failli tomber dans l'oubli après-guerre. A son meilleur, il donne pourtant des vins denses et charpentés, d'une grande complexité aromatique.

On pouvait bien sûr faire confiance à Gio Sergi, véritable locomotive de l'appellation niçoise, pour redonner à la folle noire ses lettres de noblesse. 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. Si la folle noire constitue l'essentiel de l'encépagement de cette cuvée, elle est néanmoins assemblée avec une faible proportion (10% environ) de grenache.

La sélection des raisins est drastique au moment de la vendange mais aussi à l'entrée dans les chais. La vinification s'effectue en cuves 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 et demi-muids pendant 15 mois au total avant la mise en bouteille, sans collage ni filtration.

Ce que l'on aime dans les rouges du Clos Saint-Vincent c'est leur complexité aromatique, dans un registre toujours voluptueux, et leur incroyable profondeur de texture. Ce superbe Clos 2017 s'ouvre sur une dimension florale sensuelle évoquant la pivoine, l'œillet et la rose évoluée. Viennent ensuite les cerises, le pruneau, l'abricot compoté, la poire au vin et les épices douces, cannelle, clou de girofle, baie de genièvre et poivre vert. Si l'on ajoute quelques notes de romarin et de thym séché, ce n'est plus un bouquet, c'est une farandole !

On retrouve, dans une bouche ample et pulpeuse, la présence des fruits noirs, du pruneau et de la quetsche, complétés ici de quelques évocations d'écorce d'arbre et d'épices à nouveau, entre poivre et genièvre. Le volume impressionnant du vin, l'influence omniprésente du sol et la longueur en bouche, soulignée par des saveurs toniques de peau de fruits, nous font dire que le potentiel de garde est bien là. Nous vous recommandons de le laisser se délier au moins 5 ans en cave : vous pourrez alors l'associer à un perdreau cuisiné aux olives, ou, bien sûr, un bœuf en daube. Régali assuré !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2017



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet pourpre

Nez : Sensuel, floral et épicé : pivoine, œillet et rose évoluée. Cerise, pruneau, abricot compoté, poire au vin, épices douces, cannelle, clou de girofle, baie de genièvre et poivre vert. Romarin, thym séché

Bouche : Entame ample et pulpeuse, on retrouve des fruits noirs, du pruneau et de la quetsche, complétés ici de quelques évocations d'écorce d'arbre et d'épices à nouveau, entre poivre et baie de genièvre.

Accords mets-vins : Un perdreau cuisiné aux olives, un osso-bucco ou bien sûr, un bœuf en daube.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Prévoir un carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Folle noire (90%), grenache (10%)

Culture : Biologique et bio-dynamique