Clos Joliette - Joliette - 2013

Quintessence absolue d'un terroir d'exception, ce Joliette 2013 offre un profil aromatique d'une complexité et d'une versatilité absolument incroyables : dégusté sur deux jours, il semble inusable et ne cesse de se réinventer au fil des heures, toujours plus imprégné par son terroir, toujours plus complexe et singulier, toujours plus rayonnant. Etant bien précisé qu'il est encore fort jeune et très loin d'avoir livré tous ses secrets, à commencer par ces typiques parfums de truffe qui n'apparaîtront que dans quelques années.

C'est donc après 7 années passées dans de vieux fûts, à se patiner tranquillement dans les caves humides de Chapelle de Rousse, que Jean-Marc Grussaute et ses amis ont décidé de mettre en bouteille la version 2013 du légendaire « Joliette ». A chaque millésime, ce cru d'exception présente un nouveau visage : ici, c'est la nature qui commande, donnant au vin, selon les conditions du millésime, des profils extrêmement variés, du sec au liquoreux.

Comme le 2010, ce 2013 présente un profil à peine demi-sec (seulement 11 grammes de sucre), mais ici, la force tellurique du terroir, cette tension unique combinée à une énergie saline et empyreumatique, transcendent complètement la douceur résiduelle et nous transporte bien au-delà de toute classification : nous sommes définitivement « hors-catégorie » !

Au fur et à mesure qu'il s'aère, le vin déploie un bouquet extraordinairement sophistiqué et complexe : on démarre sur des notes de fleur de cuir, de cendre et une dimension terpénique, presque pétrolée, tout droit venue du sol. On enchaîne sur des évocations d'essence d'agrumes, de zestes d'orange et de kumquat confits. Puis vient une touche plus viandée, évoquant un fond de veau. De la viande et de sa dimension terrienne, on passe ensuite à l'iode et à une ambiance maritime évoquant varech et coquilles d'huîtres. L'expression minérale revient en force, sur des évocations sourdes de minerai de fer et de fonte. Le sol apporte aussi ce cortège d'épices qui se déploie maintenant autour du carvi, de la noix de muscade et du poivre noir. On pense aussi à un tabac Cubain et à des grains de café torréfiés. C'est alors que le fruit jaillit du verre : prune rouge et même pruneau, raisin de Corinthe, poire, abricot séché et pomme au four. Les agrumes sont toujours là, plutôt sur le pamplemousse désormais, mais aussi l'orangette.

Au deuxième nez, le bouquet se fait plus aérien, plus floral aussi. L'éclat et la fraîcheur du fruit se renforcent au fil de l'aération. On pense désormais à la citronnelle, un pot-pourri de fleurs séchées, roses en tête, on goûte à des fruits à noyau juste cueillis, à la poire et au coing. Quel voyage ! Le lendemain, le vin, laissé volontairement dans un verre, sans

aucune autre forme de protection, semblait avoir encore rajeuni, éclatant de fruits jaunes et d'agrumes frais : un véritable bain de jouvence.

Mais le plus fascinant est peut-être à venir, tant la bouche, loin de toute opulence, exprime l'énergie et la singularité de ce terroir : traçante, tonique, d'une fraîcheur étonnante, elle avance, parfaitement droite, tendue, portée par une énergie saline et épicée stupéfiante, qui stimule en permanence les papilles. Bien plus que le sucre, parfaitement digéré, c'est bien les sels minéraux qui occupent le devant de la scène et nous font saliver de longues minutes. L'intensité empyreumatique de la finale, entre pierre frottée, poivre et piment séché, est rare ! La longueur en bouche et la rémanence pierreuse de ce vin sont exceptionnelles.

Ce Joliette 2013 est définitivement un vin unique, que vous ne devrez pas hésiter à carafer au moins trois heures avant de le déguster. Plus encore, nous vous invitons à le laisser se reposer encore quelques années en cave : car Joliette fait partie de cette race de vin à la capacité de garde incommensurable... Nous laisserons à Michel Renaud, l'ancien propriétaire des lieux, aujourd'hui disparu, le mot de la fin, faisant ici référence à la légende selon laquelle Henri IV aurait été baptisé avec un peu de Jurançon : « Le Jurançon est le vin des rois, le Clos Joliette, l'élixir des dieux ».

Un collector absolu : seulement 600 bouteilles produites.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Joliette - Joliette - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or dense, reflet orangé

Nez : Incroyablement complexe : cuir, cendre, pétrole, zestes d'agrumes confits, fond de veau, varech, coquille d'huître, fond de veau, prune rouge, abricot séché, noix de muscade, poivre noir, Havane, orangette, rose séchée, poire, coing...

Bouche : Etonnamment tonique, d'une grande fraîcheur et résolument saline. Le vin stimule les papilles en permanence. Quelle énergie! La longueur sur l'orange amère et un minéral empyreumatique est superlative.

Accords mets-vins : A déguster pour lui-même. Eventuellement un foie gras.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable de 3 heures au moins

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 11 gr)

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques