

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2018



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 de grenache (10% environ).

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 dense et voluptueux, et leur incroyable profondeur de texture. Mais attention : ici, le vin nécessite impérativement quelques années de vieillissement puis un bon carafage pour livrer toutes les clés de sa formidable complexité.

Sur ce millésime 2018 de belle maturité, le premier nez nous plonge dans les étals d'un marché méditerranéen, avec ses notes de tomates bien mûres, d'aubergine et de poivron. On pense aussi à quelques légumineuses, entre pois chiches et pois cassés. L'imprégnation dans son terroir et dans le sol se révèle au fil de l'aération, sur des notes de sous-bois, de champignons frais, comme le bolet, et de châtaignes. Puis viennent les fleurs de bougainvillée et la pivoine, les aiguilles de pin, les cyprès, les herbes aromatiques et la lavande séchées par le soleil. Peu à peu, le fruit se déploie dans un registre plutôt confituré : on pense gelée de coing, marmelade d'orange amère et confiture de fraise et de framboise.

On retrouve, dans une bouche dense et pulpeuse, aux tannins bien mûrs, les saveurs de confiture de fruits rouges, de quetsche et de pâte de coing, associées à de nombreuses épices. Le volume impressionnant du vin,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'influence omniprésente du sol et la longueur en bouche, avec cette finale complexe et tonique mêlant verveine, sauge, menthe, prune, zeste d'orange, écorces et radis noirs : tout nous dit ici que le potentiel de garde est important. Nous vous recommandons de le laisser se délier au moins 5 ans en cave : vous pourrez alors l'associer à un « puchero », le pot-au-feu andalou, ou, bien sûr, un bœuf en daube. Régál assuré !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet pourpre

Nez : Très méditerranéen : tomates bien mûres, aubergine et poivron. Pois chiches et pois cassés. Bolet, châtaignes, bougainvillées et pivoine, aiguilles de pin, cyprès, herbes aromatiques et lavande séchées. Coing, orange amère, confiture de fruits rouges

Bouche : Dense et pulpeuse, du volume et des tannins bien mûrs, des saveurs de confiture de fruits rouges, de quetsche et de coing, associées à de nombreuses épices. Finale complexe mêlant verveine, sauge, menthe, prune, zeste d'orange, écorces et radis noir

Accords mets-vins : Un « puchero », le pot-au-feu andalou, un bœuf en daube, un tajine d'agneau aux fruits secs



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Prévoir un carafage de deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Bellet

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique