Clos Joliette - Joliette - 2012

Quintessence d’un terroir d’exception, ce Joliette 2012 offre un profil aromatique d’une incroyable complexité, à la fois profond, sensuel et tonique : dégusté sur deux jours, il ne cesse de se réinventer au fil des heures, tantôt onirique, tantôt voluptueux, aérien puis imprégné par le sol, toujours gorgé de fruits et d’épices. 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 et de sous-bois que l’on devrait voir apparaître d’ici quelques années...

C’est donc après 9 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 cette sélection des meilleures barriques issues du millésime 2012 : un millésime qu’ils considèrent tout simplement comme le meilleur, le plus complexe et abouti de tous ceux qu’ils ont eu la chance de goûter. A chaque millésime, ce cru d’exception présente un nouveau visage : ici, c’est la nature qui commande, donnant au vin, selon les conditions de l'année, des profils extrêmement variés, du sec au liquoreux.

Ce fabuleux et introuvable 2012 se présente "techniquement" comme un demi-sec (avec 15 grammes de sucre), mais ici, la force tellurique du terroir, cette fabuleuse tension qu’il donne au vin, transcende 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 extraordinaire de sophistication et de pureté : on voyage à l’infini, dans un pays de cocagne baigné d’air pur et de lumière, de fruits gorgés de soleil et d’épices envoûtantes, de fleurs lascives et de décoctions mystérieuses. On balance sans cesse entre volupté et tonicité, entre profondeur minérale, empyreumatique et fraîcheur chlorophyllienne, aérienne. Jugez plutôt : abricot sec et pêche au sirop, goyave, confiture de Reine-Claude et clafoutis aux quetsches, une note de lait frais ou de lassi, une autre de biscuit à la cuillère, la fleur d’oranger, la peau de raisin, la datte et la figue séchée, le safran, le curry, le poivre et une touche de vanille, le mimosa et les fleurs séchées, la gentiane, l’eucalyptus et la marjolaine, quelques zestes d’agrumes confits. Au deuxième nez, la dimension florale, de plus en plus sensuelle, revient en force : on pense à des fleurs macérées chez le parfumeur, au muguet ou à la glycine. Le pain d’épices n’est pas loin… La puissance d’évocation de ce vin n'a pas de limite !

Mais le plus fascinant est peut-être à venir, tant la bouche, loin de toute « opulence » rôtie, exprime l’énergie et la singularité de ce terroir : traçante et incroyablement énergique, d’une tension étonnante, elle avance,

parfaitement droite, gainée, portée par une dimension minérale et épicée qui stimule les papilles de la plus belle des manières. Bien plus que le sucre, parfaitement digéré, c'est bien les sels minéraux et les épices qui nous font saliver. Longueur et rémanence sont exceptionnelles, sur la prune, l'orange amère et une touche fumée évoquant la roche. Plusieurs minutes après la dernière gorgée, tous nos sens sont encore envahis par des notes de fruits frais, d'herbes aromatiques et d'épices délicates : c'est prodigieux.

Ce Joliette 2012, à la jeunesse insolente, est définitivement un vin unique. Il ne faudra pas hésiter à carafer au moins deux 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 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, le dernier et certainement le plus grand d'une série éblouissante proposée par Jean-Marc Grussaute et ses amis. Avis aux amateurs…

Important : vos bouteilles de Clos Joliette 2012 seront expédiées à partir du 01/12/2022

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Clos Joliette - Joliette - 2012

Dégustation et accords

Robe : Or intense, reflet topaze

Nez : Incroyablement complexe : abricot sec, pêche au sirop, confiture de Reine-Claude, clafoutis aux quetsches, lait frais, lassi, biscuit aux amandes, fleur d'oranger, peau de raisin, datte, safran, curry, vanille, mimosa, gentiane, eucalyptus, peau d'orange

Bouche : Etonnamment tonique, d'une grande fraîcheur et résolument épicée. Puissante et gainée, très salivante. Quelle énergie! La longueur sur l'orange amère, la prune et le minéral fumé est superlative.

Accords mets-vins : Le partenaire incomparable du foie gras du Sud-Ouest sous toutes ses formes (mi-cuit, poché, poêlé...). Mais aussi un saumon gravlax ou un chapon juste rôti.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 15 gr)

Cépage : Petit manseng

Culture : Principes biologiques