

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2020



En 2017, alors que les vins de Sauternes n'ont pas vraiment le vent en poupe, il fallait oser s'attaquer à ce "monument en péril" que semble être pour certains l'appellation Barsac, un des plus prestigieux terroirs de la Rive gauche bordelaise, malheureusement boudé par les amateurs depuis quelques années... Jean-Marie Guffens a osé ! Pour notre plus grand bonheur.

Clin d'œil facétieux aux Y, S et autres R qui ont fleuri ces-dernières années du côté des grands crus classés de Sauternes et Barsac, ce C de Sec signé Jean-Marie Guffens n'a pas fini de faire bouger les lignes dans l'univers feutré des grandes signatures Bordelaises. Un concentré de plaisir et d'énergie qui nous plonge dans une histoire qui a touché et inspiré Jean-Marie à ses débuts : une histoire un peu oubliée de grands blancs secs de sémillon pour lesquels on assumait maturité et richesse, loin d'une ère « moderne » où les blancs citronnés, souvent fluets, dominent la production...

Pour élaborer ce blanc sec, Jean-Marie se concentre sur les vieilles vignes de la parcelle reine du Domaine, le Clos Bonneau. Ici, les pieds de sémillon sont profondément imprégnés de ce sol argilo-calcaire de tout premier plan. Jean-Marie procède « par tri négatif » : il attend l'apparition des premiers signes de botrytis, signe ultime que le sémillon atteint cette haute maturité et le niveau de concentration qu'il recherche. Il sélectionne alors avec son équipe les plus belles grappes non botrytisées qui seront vinifiées en sec.

En 2020, si un épisode de gel tardif et, surtout, la chaleur de l'été ont sensiblement diminué les rendements finaux, les raisins affichaient de superbes concentrations aromatiques tout en ayant préservé de belles acidités tartriques. Le sémillon compte ici pour 95% environ de l'assemblage, associé à une infime proportion de muscadelle. Il est bien sûr élevé en fûts avec 20% environ de bois neuf.

Le résultat est franchement succulent : on est très loin des canons bordelais, on est clairement chez Jean-Marie Guffens, dans cette harmonie subtile entre richesse aromatique, concentration et énergie minérale épicée. Dès le premier nez aux notes enveloppantes, le charme opère : les extraits de fleurs jaunes, de violette et de jasmin s'entremêlent à la poudre d'amande, à l'orange confite, à la gelée de coing et aux abricots secs, à la mirabelle et à l'ananas séché. On pense aussi à un beurre manié, à des sous-bois automnaux peuplés de giroles et de bolets, à une brioche et même à un cuir pleine fleur... c'est un festival de sensualité !

La bouche n'est pas en reste : ample et veloutée en entame, gorgée de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

saveurs de fruits confits, de pâte d'orange ou de mandarine, de banane séchée, elle déploie un noyau épicé très stimulant sur les papilles. La mangue rôtie et les fruits à noyau s'animent d'une dimension poivrée et de notes excitantes aux accents orientaux, entre ras el-hanout et noix de muscade. La longue finale empyreumatique nous dit l'imprégnation du vin dans ce grand terroir calcaire du clos Bonneau. Intensité, profondeur, vibration et sapidité poivrée : ce vin nourrit autant le corps que l'esprit.

Un grand vin de gastronomie qui devrait magnifier un curry de volaille, un tajine de poulet au citron confit, des mignons de porc aux cinq parfums, ou, plus près de nous, une escalope milanaise citronnée accompagnés de gnocchis crémeux bien poivrés. Nous laisserons le mot de la fin à la RVF qui voit dans ce « magistral C de Sec le plus grand blanc sec de Barsac et des environs ». Qui dit mieux ?...

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Château Closiot - Bordeaux Blanc C de Sec - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Puissant, harmonieux : extraits de fleurs jaunes, de violette et de jasmin, poudre d'amande, orange confite, gelée de coing et abricots secs, mirabelle et ananas séché, beurre manié et brioche, girolle et bolet, une nuance de cuir pleine fleur

Bouche : Ample, veloutée, sur des saveurs de fruits confits, de pâte d'agrumes, de banane séchée. Vient ensuite un noyau épicé très stimulant : la mangue rôtie et les fruits à noyau s'animent de notes de poivre et de ras el-hanout. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Un curry de volaille, un tajine de poulet au citron confit, des mignons de porc aux cinq parfums, ou, plus près de nous, une escalope milanaise citronnée accompagnés de gnocchis crémeux bien poivrés



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bordeaux blanc

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sémillon (95%), sauvignon,
muscadelle

Culture : Principes biologiques