

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2020



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 2020 concentré et expressif, le premier nez nous plonge dans de sensuelles volutes mêlant fleurs capiteuses et épices douces : de la tulipe à la rose, de la pivoine à l'extrait de jasmin en passant par la cannelle, le poivre ou le laurier. Puis on reconnaît la poudre d'amande, la cerise et la prune rouge confites. Résolument sudiste, lorgnant presque du côté de l'Andalousie ou du Maroc, le vin déploie ensuite une dimension plus terrienne, au cœur des étals d'un marché avec ses aubergines bien mûres, ses tomates bien mûres et ses poivrons rouges à la peau légèrement flétri par le soleil. On pense aussi à des olives aux accents balsamiques, finalement plus proches de Kalamata que de Lucques. L'expression du sol se libère enfin, sur des notes charbonneuses.

On retrouve, dans une bouche dense et pulpeuse, aux tannins bien mûrs, les saveurs de confiture de groseille, de quetsche et de cerises au vin rouge, associées à de nombreuses épices. On pense à des marinades où

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

le poivre, le laurier, le thym et l'échalotte tiennent une bonne place. L'imprégnation méditerranéenne donne à la bouche ses accents résolument salins, qui nous rappellent l'anchois et les olives d'une pissaladière.

Le volume impressionnant du vin, l'influence omniprésente du sol et la longueur en bouche, avec cette finale complexe, serrée et tonique mêlant verveine, sauge cuite, menthe, oignon grelot poché, olive ou thé matcha : ce Clos nous impressionne ! 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, une moussaka ou, bien sûr, un bœuf en daube. Régal assuré !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Saint-Vincent - Bellet Le Clos Rouge - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond, reflet pourpre

Nez : Très méditerranéen : tomates bien mûres, aubergine et poivron. Pois chiches et pois cassés. Tulipe, rose, pivoine, extrait de jasmin, cannelle, poivre laurier. Coing, orange amère, confiture de fruits rouges. Poudre d'amande. Olive de Kalamata

Bouche : Dense et pulpeuse, aux tannins bien mûrs, portée par des saveurs de confiture de groseille, de quetsche et de cerises au vin rouge, associées à de nombreuses épices. Finale aux accents salins rappelant olives et anchois

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 : 2020

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique