

Clos du Jas Lirac blanc L'Aspre 2021

Gregory Sergent - Vallée du Rhône sud

Une parcelle
complantée à 90% de
Grenache Blanc et 10%
de **Grenache gris**

2021 est le
premier
millésime de
cette cuvée **ultra**
confidentielle

Des vendanges très
très tardives pour un
blanc vinifié en sec

24 mois d'élevage en
barriques de 300 litres



Petit +
Une belle cire blanche





LE VIN

. Un blanc (90% grenache blanc, 10% grenache gris) issu de vendanges tardives (novembre 2021).

Connaissant Grégory, je sais qu'il a attendu le dernier moment pour en tirer la quintessence, quel que soit le rendement.

. Un terroir de sable argilo-calcaire exposé nord pour conserver la fraîcheur.

. Un élevage dans du bois chauffé doucement (pas neuf, deuxième vin). Toutes les conditions réunies pour faire une bouteille d'anthologie.

SERVICE

. Pour libérer tout son potentiel et admirer sa robe, il convient de le carafer 2 heures minimum avant de le déguster.

. C'est un bouteille qui a pris le temps pour venir jusqu'à vous, alors prenez le votre pour la déguster.

DEGUSTATION

. La couleur est jaune paille, avec des reflets dorés. La robe est brillante et les larmes denses (les traces sur le verre).

. Au nez, on retrouve les herbes méditerranéennes telles que le fenouil, le romarin ou le laurier, avec des notes minérales fumées. L'attaque (la première impression en bouche) est belle et puissante. le vin est dense et onctueux. On retrouve des fruits blancs mûrs, très vifs, avec une acidité très marquée, et une bonne persistance.

. Gregory estime son potentiel de garde entre 5 et... 25 ans !

ACCORDS

. Incontestablement un vin de sérénité et de gastronomie.

. Il est divin avec du fromage, de préférence un bleu, parce qu'en fin de repas on a le temps. Le temps de savourer, le temps de discuter. La faim est rassasiée, la bouche prête à recevoir (si elle n'a pas été cramée auparavant avec des vins trop bodybuildés).

. Donc paradoxalement un vin de fin de repas (ou de séance de méditation...)



Le Clos du Jas

Grégory Sergent a récemment repris le domaine familial de 5 hectares de vignes en agriculture biologique certifiée, produisant des vins en AOP Chateauneuf du Pape (un demi hectare de grenache) ainsi qu'en AOP Lirac.

J'ai rendu visite à Grégory en 2022. Tous ses vins étaient encore en élevage, Lirac blanc et rouge, Chateauneuf. Quelques mois auparavant il m'avait appelé pour me commander un cigare (fût allongé de 320l), qui permet de mieux « travailler » les vins blancs sur lies. Pour son Lirac blanc.

Les vins cherchent à refléter la photographie la plus précise du terroir, finesse et minéralité, pour cela les vinifications sont douces et très longues avec des élevages de 24 à 36 mois.

Les travaux au vignoble sont exclusivement manuels et respectent les cycles du calendrier lunaire. Avec un patrimoine végétal agé (les vignes ont environ 70 ans de moyenne d'âge, parfois +de 100 ans), l'attention apportée aux vignes est exigeante et les soins accordés aux labours du sol sont inscrits dans une réflexion de complémentarité entre l'homme et le cheval.

Nous avons longuement parlé, dégusté, et j'ai été surpris par la sagesse et sérénité des jus, alors que c'était son premier millésime. Personne dans Tavel n'y avait encore goûté, en souriant il m'a dit que j'étais la quatrième personne à y plonger le nez (les trois premières étant lui-même et sa famille). Et pourtant tous les vignerons du coin étaient curieux de voir ce qui se préparait dans ce mini-chai mystérieux. Nous avons aussi parlé de ses maîtres à penser et quilles de références, Jérôme Bressy, Vincent Dureuil (Les Meix Cadots étant sa cuvée préférée si ma mémoire est bonne).

Aujourd'hui, voici son premier millésime, et j'éprouve un immense plaisir à vous les présenter car c'est l'aboutissement d'un rêve, et que ce rêve est succulent. Je suis persuadé que le succès est désormais tout près.

