

Clos du Jas

Lirac rouge Le Clos 2019

Gregory Sergent - Vallée du Rhône sud

Très vieilles vignes de grenache

Appellation **Lirac**,
non loin de
Chateauneuf du
Pape

**Premier millésime de ce
parcellaire, 400
bouteilles**, produit
uniquement dans les
grandes années

Un élevage de 48 mois
en demi-muids de
plusieurs vins



Petit +

Gros plus : cette cuvée sera
rarissime, pas produite en 2020
ni 21.



LE VIN

. Cette cuvée parcellaire de Lirac rouge est un peu le fruit du hasard. Quelques ares de grenaches centenaires dont les jus sont élevés séparément pour ensuite intégrer le Lirac rouge "normal". A la dégustation Gregory a senti un potentiel incroyable dans ce vin, aussi il a décidé de pousser l'élevage. Et le résultat a dépassé ses attentes. Il en parle avec émotion, car ce vin s'est littéralement transformé et est devenu dentelle.

. A l'aveugle vous êtes plutôt en Italie, en compagnie d'un grand Borolo ou Montepulciano.

SERVICE

. Comme pour tous les vins de Gregory, ouverture la veille si possible et / ou carafage d'une bonne heure.

. Ne jamais les servir trop chambrés. Privilégiez la montée en température dans les verres, qui va aller de pair avec les arômes de plus en plus complexes.

. N'ayez pas peur non plus de sortir vos plus grands verres, sans en mettre une demie bouteille bien entendu.

DEGUSTATION

. La dégustation d'un tel vin "cathédrale" est toujours un moment d'émotions fortes.

. J'irais même jusqu'à vous suggérer le silence, entouré d'un petit comité d'amateurs, et... rien en accompagnement des premières gorgées. Savourez-le pour lui-même, il le mérite. Vous avez dans votre verre l'essence même du grenache.

. Prenez votre temps, aspirez-le en petite quantités, faites tourner le vin dans votre bouche plusieurs fois avant de l'avaler doucement.

. Humez le verre vide, et partagez autour de vous votre ressenti.

ACCORDS

. Le Clos est une dentelle qu'il ne faut pas recouvrir d'un gros manteau qui risque de l'asphyxier. Pas de sauces épaisses et nappantes.

. Privilégiez les produits fins en bouche (texture), peu gras, mais goûteux néanmoins. Hier j'ai dégusté un beau vin de la même région avec une joue de boeuf confite, sans jus, et quelques légumes rôtis. L'alliance était belle car la viande forte en goût mais délicate en bouche. Un régal. Un magret de canard aurait été mal venu et aurait accaparé l'attention des papilles.



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 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.