

Clos du Jas Chateauneuf-du-Pape rouge

Gregory Sergent - Vallée du Rhône sud

Toute **petite production**,
moins de 1000 bouteilles

Une **viticulture**
respectueuse des sols
et de la nature

100% grenache
trois ans d'élevage en
demi-muids (aucun
bois neuf)

Une étiquette dont
on va beaucoup
parler. Les étoilés de
la région ont vite
repéré le potentiel.



Petit +
cire bleue presque noire
du plus bel effet

LE VIN

- . Vieilles vignes de grenache sur des sols argilo-sableux exposé Est, et donc beaucoup de fraîcheur.
- . Les vignes ont plus de 60 ans
- . Elevage de 36 mois dans des demi-muids (600l) de plusieurs vins.
- . Se conservera au moins 25 ans sans problème. Si vous êtes impatient, n'hésitez pas à l'aérer longuement.

DEGUSTATION

- . Très joli nez un peu timide au début, ce Châteauneuf prend le temps de s'inviter.
- . De jolis fruits noirs (mûres et cerises) au nez, avec des notes de cèdre et de café.
- . La bouche est droite, l'attaque est douce, avec de faibles tanins. Le vin est ample, avec un toucher soyeux et très très long, signe d'un élevage réussi.
- . Il se termine par beaucoup de fraîcheur et de fines notes mentholées

SERVICE

- . Dans les premières années ne pas hésiter à carafer au minimum une heure.
- . Si possible ouvrir la veille, le vin n'en sera que meilleur.
- . Sortez vos plus beaux verres. Personnellement j'utilise les Lehman #3.
- . Commencer à servir le vin à 16 degrés environ. Il se réchauffera lentement dans les verres

ACCORDS

- . Incontestablement un vin de gastronomie. Si vous souhaitez faire le repas complet en sa compagnie, débutez par une entrée de caractère, pâté croûte ou terrine de gibier. Une poêlée de cèpes.
- . Ensuite la cuisine française vous donne le choix. Un classique bourguignon fera affaire (tester la joue de boeuf), ou un roti accompagné d'un gratin de légumes de saison et une belle sauce crémeuse.

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 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.

