

Clos du Jas Lirac blanc

Gregory Sergent - Vallée du Rhône sud

De très vieilles vignes
dont certaines ont **plus
de 100 ans**

La “vraie” bouteille
gravée de Lirac.
Grégory est soucieux
du détail et respectueux
des appellations.

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

24 mois d'élevage en
barriques de 300 litres
(cigares)



**Petit +
cire jaune** du plus bel
effet

LE VIN

- . Assemblage de 8 cépages blancs : 20% Roussanne, 20% Marsanne, 15% Grenache blanc, 15% Clairette blanche, 15% Bourboulenc, 10% Piquepoul blanc et 5% Clairette rose, Grenache gris ...
- . Les vignes sont très âgées : de 102 ans pour les Clairettes à 68 ans pour le Grenache blanc.
- . Le terroir est une combinaison de sables (safres) et sables argilo-calcaire exposés Nord, qui apporte beaucoup de fraîcheur et de vivacité.
- . Se conservera au moins 10 ans.

DEGUSTATION

- . Cette bouteille nécessite vraiment une bonne demie-heure en carafe ou dans un beau verre avant de commencer à diffuser sa lumière. Et elle éclaire !
- . On retrouve alors des saveurs miellées très légères mélangées à des aromatiques d'herbes sauvages et de fleurs blanches. Chacun y calquera ses souvenirs d'enfance. La bouche est très ronde et longue, un toucher sensuel (velours et satin).

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. Pas nécessairement les plus grands. Une belle tulipe suffit. Personnellement j'utilise les Lehman "Hommage 45".
- . Commencer à servir le vin à 11/12 degrés environ. Il se réchauffera lentement dans les verres.

ACCORDS

- . Incontestablement un vin de gastronomie. Il peut se déguster pour lui seul, mais sa complexité et son volume en bouche demande un bel accompagnement.
- . Voici quelques exemples de plats avec lesquels il se sent à l'aise : risotto aux asperges ou aux cèpes, côte de veau à la crème, poulet aux morilles.
- . Les fromages lui vont également à ravir, le Brillat Savarin me semble tout adapté.

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 vigneron 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 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.

