

# Le Clos Lalfert Blanc

Baptiste Lalfert - Roussillon

A base de roussanne,  
vermentino (rolle) et  
Grenache blanc

Le Clos est tout petit, et  
situé dans le secteur de  
la Grange des Pères,  
autre pépité d'Aniane

Il n'y en a pas tous  
les ans, elles  
s'arrachent...

**Elevage** en petites  
barriques de plusieurs  
vins



**Petit +**

**Bouteille quasi-introuvable**





## LE VIN

. Baptiste Lalfert possède quelques rangs de Roussanne et d'autres cépages blancs en complantation. Il produit très peu de bouteilles de blanc car toutes les années de lui donnent pas satisfaction.

. Peu de volume donc, une vinification tout ce qu'il y a de plus naturelle, et un élevage assez long en petites barriques de 225 litres qui ont déjà vu plusieurs vins. Le bois n'est pas utilisé pour marquer avec des arômes superflus mais pour oxygéner lentement les jus.

## SERVICE

. Même assez jeune Lalfert blanc accepte le verre. A condition d'accepter de prendre son temps comme je l'ai dit par ailleurs.

. Pas trop glacé, un 10/11 ° lui convient parfaitement.

. Vous pouvez inviter vos meilleurs amis, le vin est surprenant (et bon !) et très peu connu (et/ou accessible)

## DEGUSTATION

. Clos Lalfert Blanc est un peu timide comme son concepteur. Aussi ne lui demandez pas d'exubérance ni d'explosivité immédiate en bouche.

. Petit à petit, progressivement, le vin dévoilera, effeuillera pourrais-je dire, des parfums et arômes délicats de fleurs blanches, de fruits jaunes (pêche) et in-fine une orange confite.

. Sa bouche est à la fois tendue et généreuse, l'alcool ne se fait pas sentir, avec un subtil petit goût de "reviens-y". On s'y attache facilement.

## ACCORDS

. Apéritif est un mot taillé pour lui, à condition de ne pas le sécher trop vite.

Au second verre il sera prêt à passer à table et à s'accorder avec une botte d'asperges et une belle hollandaise de passage.

. Je préfère le mettre face à un poisson "tiède" qu'à un fruit de mer sur "lit de glace". En effet, Lalfert vous réchauffera d'autant mieux qu'il ne se sent pas heurté pas trop de froideur ambiante. Un fromage de chèvre délicat fera aussi le "job".





# Le Clos Lalfert

Je connais Baptiste car lui aussi est client de ma tonnellerie et j'essaie de passer au minimum une fois par an chez lui. Sa maison – cave – chai est situé au sommet d'une colline dans les forêts non loin d'Ariane. Impossible à trouver sans son guidage interactif au téléphone.

Le domaine compte un peu plus de 5 hectares, majoritairement plantés de syrah. Un peu de cabernet (très peu) et quelques cépages de blanc, roussanne et grenache blanc. Un peu de vermentino aussi il me semble. Les vignes sont taillées en gobelet et sans palissage afin de protéger par l'ombre des feuilles de vigne les raisins durant les fortes chaleurs. Elles sont entretenues sur les principes de biodynamie (mais si Baptiste n'en fait pas étalage).

Les vinifications sont simples, le soufre limité. Les blancs fermentent en petits futs bourguignons, sans intervention, et les rouges élevés en demi-muids de 500 ou 600 litres (généralement pas neufs pour ne pas marquer les vins) pendant un an environ.

Baptiste vend généralement en direct aux étoilés (présent dans une bonne moitié des 3\*), et à quelques chanceux...

