

Clos des B Les poupettes 2022

Gwendoline Berger & Jean-Jacques
Branger - Saint Tropez

100% grenache
100% plaisir

Petite production :
1500 bouteilles

Un rouge bonbon, a
savourer un peu frais.
Pour faire aimer le vin
rouge aux irréductibles

il a le coeur grenadine



Petit +

Forme de bouteille tout à fait incroyabe pour
la Provence, et très joli graphisme de
l'étiquette (Michel Tolmer).

LE VIN

. Un vin léger fruité fruits rouges, totalement adapté au printemps et à l'été, très glouglou... Peu d'extraction volontaire, pas de chimie, une couleur incroyable ! (issu d'une macération carbonique pour les experts)

. Un 100% Grenache conçu le plaisir du printemps. Une couleur de cerise qui donne immédiatement soif, et la bouche est à l'avenant, plus fraise que cerise. Autant vous dire que c'est gourmand. Et la forme élancée de la bouteille, proche de celle d'un pinot noir alsacien, est sublime, surmontée d'une cire bleue du plus bel effet.

Un appel non dissimulé au tire-bouchon et aux verres !

SERVICE

. C'est comme vous voulez, du moment qu'il soit accompagné de bonne humeur car c'est un vin gai et jovial.

. Servez-le un peu rafraîchi, dans des verres les plus transparents possible afin de mettre en valeur sa couleur incroyable.

. Pas un vin, une friandise !

DEGUSTATION

. Le vin est d'une magnifique couleur grenat. J'ai demandé à l'une de mes filles (majeure) d'y tremper ses lèvres, elle m'a aussitôt retorqué "c'est pas du vin ça". Ce à quoi je lui ai répondu : "Non, c'est un piège pour grands enfants", ceux qui ont gardé dans leur coeur l'inoubliable grenadine.

. Et pourtant ce vin a de la rondeur en bouche, de la longueur et une certaine "consistance".

. De l'Art (bachique) en barre. Et du Var.

ACCORDS

. Avec Poupettes vous avez le choix, chaud, froid, tiède... Mais il faut du goût, de la saveur, du fait maison ou par un artisan du coin. ce n'est pas parce qu'un produit à l'air passe-partout qu'il doit s'accommoder au "tout venant" industriel.

. J'imagine une pissaladière, quelques anchois, une flammekueche si l'on vit plus au nord, une brochettes d'agneau bien odorante, un thon rouge snacké, du moment que vous y avez mis votre coeur comme Gwendoline y a mis du sien. Et Carpe Diem !!!

Le Clos des B

. Si vous cherchez de la nouveauté, du bon, du beau, du sain, du frais, de l'étonnant, du nature, du printanier de toutes les couleurs , foncez vers les vins du Clos de B . Gwendoline revisite la Provence depuis 2019 (sa cave et ses vignes sont à Grimaud, au-dessus de St Tropez), et c'est topissime. Une autre approche que celle des doubles M (vous savez, Brad et les 60 secondy), surtout plus câline.

Le Clos est situé sur les hauteurs de St Tropez, et a commencé sur le millésime 2020 avec 3 hectares.

Dès son origine, Gwendoline Berger (le premier B) et Jean-Jacques Branger (le second) ont misé sur le nature, le bio, sans intrant, loin des standards locaux ou les vins se boivent dans de larges bassines avec moult glaçons.

La qualité est au rendez-vous, de très belles vieilles vignes, des bouteilles toutes cirées, design impec (merci Michel Tolmer), élevage aux petits oignons (merci Atelier centre France).

La crème de la crème tropézienne !

