

Domaine de Juchepie - Anjou Sec Le Clos - 2015



L'hiver dernier à Angers, lors de la dernière dégustation de la Renaissance des Appellations, célèbre association de vignerons bio-dynamistes, nous sommes encore une fois tombés sous le charme de ce Clos de Juchepie, véritable concentré de fruit et de terroir, à l'ampleur et la persistance hors du commun. Si le Domaine est adulé par les amateurs de grands chenins moelleux, il nous montre encore une fois sa parfaite maîtrise lorsqu'il s'agit d'élaborer un Anjou sec puissant et décoiffant !

Eddy ne cherche pas, dans ses chenins secs, à mettre en avant les arômes primaires plutôt floraux, mais il se concentre sur l'expression de la minéralité des sols. Le Clos est issu d'un assemblage de plusieurs parcelles du petit vignoble des Oosterlinck, là où les sols argileux sont les plus minces, et où la roche-mère de schistes pourpres mêlés aux spilites volcaniques va transmettre à la vigne une intensité minérale exemplaire.

Fidèle à son culte du raisin parfait, Eddy vendange ici, comme pour les moelleux, par tries successives pour ne retenir, grain par grain ou presque, que les baies dorées et bien mûres, mais ni passerillées, ni botrytisées. Après une vinification naturelle et un élevage de 12 mois en fûts de chêne sans aucun bois neuf, Eddy laisse ensuite le vin continuer à s'équilibrer, se « faire » en bouteille, pendant au moins une année supplémentaire, dans les caves du Domaine. En véritable artisan ultra-perfectionniste et en dégustateur hors-pair, Eddy met un point d'honneur à ne commercialiser ses vins qu'une fois que les éventuels « défauts » de jeunesse auront été gommés.

Cet Anjou Le Clos 2015 tient sans aucun doute le haut du pavé des chenins secs que nous avons dégustés sur ce millésime solaire, dans un registre sensuel, dense et profondément minéral. Un pur moment de plaisir et un vrai festival d'arômes qui se livrent par vagues successives : de fines nuances de fleurs séchées puis de fleurs plus grasses, les fruits confiturés (poire, coing, prune jaune, orange, ananas), le miel, puis vient une dimension aquatique évoquant les limons, et bien sûr cette minéralité intense typique de l'Anjou Noir, entre fumée du charbon, graphite, et de nombreuses épices (noix de muscade, safran, cannelle...).

Une minéralité que l'on retrouve dans une bouche puissante et sensuelle, aux saveurs riches, toujours relancée par de fins amers et une salinité prononcée.

On adore ce grand blanc de gastronomie, qui sera parfait sur des quenelles de brochet mais aussi sur une volaille cuite en cocotte accompagnée d'une purée de céleris et panais !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine de Juchepie - Anjou Sec Le Clos - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle aux reflets verts

Nez : Fleurs séchées puis fleurs plus grasses, fruits confiturés (poire, coing, prune jaune, orange, ananas), miel, limons, charbon, graphite, nombreuses épices (noix de muscade, safran, cannelle...)

Bouche : Puissante et sensuelle, aux saveurs riches, toujours relancée par de fins amers et une salinité prononcée.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, quenelle de brochet, lotte au curry, sauté de porc à l'ananas... ou tout simplement une volaille en cocotte avec une purée céleris-panais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique