

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2016



Deuxième millésime seulement pour ce blanc ultra-confidentiel, que les amateurs attendaient depuis longtemps, qui s'inscrit d'ores et déjà parmi les étoiles de la production de chenin ligérien. Profond et velouté en bouche, gorgé d'un fruit pur et bien mûr, extrêmement élégant, parcouru d'une salinité vibrante et particulièrement sapide : nous sommes totalement sous le charme et espérons bien qu'il en sera de même pour vous.

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable de la culture bio-dynamique, aussi précise qu'inspirée, Anne-Claude et Christian rêvent d'un grand blanc ligérien. Ils font l'acquisition en 2011 de plusieurs parcelles particulièrement adaptées au chenin, dont le Clos des Noyers, repéré pour la qualité de son sol d'argiles, grès et silex reposant sur un sous-sol de tuffeau calcaire.

Bien sûr, ici, encore moins qu'ailleurs, rien ne fût laissé au hasard, le soin apporté à la culture de la vigne étant un modèle du genre : sélections massales greffées par le célèbre et très respecté pépiniériste Lilian Bérillon, travail régulier des sols, enherbement naturel, utilisation de préparations dynamisantes à base de plantes, qui ont tant fait leur preuve du côté de Puligny-Montrachet, tout est fait pour que ces jeunes vignes de chenin portent en elles la vitalité et l'énergie du sol et du terroir. Le bien-être de la vigne et la recherche d'une véritable osmose avec son environnement, cette véritable obsession d'Anne-Claude Leflaive, n'ont cessé de guider le travail de la petite équipe du Clau de Nell.

L'autre héritage laissé par Anne-Claude, grande dame du vin blanc s'il en est, et préservé par Christian Jacques, c'est bien sûr cette science d'un élevage long du vin, en vieux fûts. Des pièces bourguignonnes qui, avant d'arriver au domaine pour accueillir ce chenin resplendissant, ont connu les raisins issus des grands crus Bâtard- et Chevalier-Montrachet du Domaine Leflaive. Après une vendange extrêmement méticuleuse, ne retenant que les grains dorés et bien mûrs, mais sans botrytis, puis un pressage très délicat, les jus sont ensuite vinifiés puis élevés dans ces vieux fûts, pendant plus d'un an, dans les caves fraîches creusées dans le tuffeau, avant de repasser plus de 6 mois en cuve.

Le résultat est aujourd'hui tout simplement brillant : l'éclat du fruit, parfaitement mûr et très savoureux, se conjugue ici à un grain de texture voluptueux et velouté. Mais l'énergie du sol, s'exprimant dans un registre salin, parcourt le vin de bout en bout et lui donne un vrai souffle qui vous porte tout au long de la dégustation. Nous avons eu la chance de goûter le premier millésime (2015), produit en quantité infime : ce superbe 2016

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

confirme le style unique du Clau de Nell blanc, mûr, profond, à la fois sensuel mais tellement élégant ! Un must que nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer, quasiment introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Mûr et intense : miel d'acacia, pomme, pêche blanche, flocon d'avoine, note délicatement briochée, pulpe d'agrumes...

Bouche : A la fois pure et très sensuelle. Attaque ample et veloutée, superbe trame saline dynamisante. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Un grand vin pour une gastronomie pure et sensuelle : sandre au beurre blanc, viennoise de sole, ris de veau à la crème...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique