

## Clau de Nell - Chenin Blanc - 2019



2019 s'illustre par son superbe équilibre entre raffinement et sensualité, élégance aromatique et densité crémeuse et fruitée... mais aussi par sa rareté ! Millésime après millésime, le rêve de chenin d'Anne-Claude Leflaive, devenu réalité avec la vendange 2015, nous séduit toujours plus. Séveux et profond, le Clau de Nell blanc s'impose comme un formidable et singulier trait d'union entre l'Anjou et... la Bourgogne !

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable d'une viticulture bio-dynamique, aussi précise qu'inspirée, Anne-Claude et Christian font l'acquisition en 2011 de plusieurs parcelles, dont le Clos des Noyers, repéré pour la qualité de son sol d'argiles, grès rouges et silex reposant sur un sous-sol de tuffeau calcaire. Aussi expérimentés furent-ils, Anne-Claude et Jacques n'ont pas hésité à se faire aider par les meilleurs spécialistes, dans leur quête du « grand chenin de terroir ». Les sols ont été finement analysés par le duo de référence en la matière, demandé par les vigneron les plus exigeants de toute la planète « Vin », Lydia et Claude Bourguignon. Le choix s'est finalement porté sur 4 lieux-dits, partageant ce même sous-sol typique de tuffeau : le Clos des Noyers, le Clos Chartier, Les Folies et La Minse-Casse Nord.

Comme vous pouvez l'imaginer, tout au long de cette genèse, rien ne fût laissé au hasard ! Le soin apporté à la culture de la vigne est un modèle du genre : sélections massales greffées par l'incontournable 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 vignes de chenin s'enracinent profondément dans le sol et portent en elles l'identité et l'énergie du terroir. Le bien-être de la plante 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. Il est évident aujourd'hui, quand on goûte ce millésime 2019 porté de bout en bout par une sensation d'énergie radieuse, que la qualité du travail cultural et le choix de la bio-dynamie ont fait la différence : ici, on ne s'ennuie jamais, on vit, on voyage, on est porté par une sensation d'équilibre et de pureté !

L'autre héritage laissé par Anne-Claude, grande dame du vin blanc s'il en est, et préservé avec constance par Christian Jacques, solidement épaulé par Sylvain Potin, fidèle artisan de cette aventure, c'est cette science d'un élevage long du vin, en vieux fûts (sans bois neuf). Des pièces bourguignonnes qui, avant d'arriver au domaine pour accueillir ce chenin resplendissant, ont vu se patiner les grands crus Bâtard- ou autre Chevalier-Montrachet du Domaine Leflaive !

2019 fut une année assez difficile à la vigne : la saison de croissance a malheureusement débuté par un épisode de gel en avril qui a causé d'importants dégâts sur les jeunes vignes de chenin. Puis, l'été sec et chaud n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir et de se gorgier en jus. Vendangée autour du 24 septembre, c'est à peine une demi-récolte qui est entrée dans les chais. Si les rendements étaient bien faibles, la concentration aromatique et les équilibres sucre-acidité se révélaient absolument remarquables. Après un pressurage délicat en grappe entière, le jus fut ensuite vinifié puis élevé dans les vieux fûts de Puligny (de 2 à 5 vins), pendant plus d'un an, avant de repasser plus de 6 mois en cuve, toujours dans les caves troglodytiques creusées dans le tuffeau.

Le résultat est à la fois élégant et terriblement sensuel. On démarre sur la douceur entêtante de fleurs épanouies, entre chèvrefeuille, frésia, lys et muguet, mais aussi des évocations de miel de genêt ou de mimosa. On pense aussi à de délicieuses pâtisseries délicatement parfumées à la fleur d'oranger ou à la violette, ou encore à un Pithiviers aux amandes. Même l'évocation du sol prend ici des atours plutôt ronds, évoquant davantage des galets roulés par la rivière qu'une minéralité pointue et incisive. Au fil de l'aération, la générosité et la haute maturité du fruit s'affirment sur la pomme et la poire compostées, puis sur la pêche et l'abricot.

En bouche, le vin offre un profil concentré et crémeux, riche d'un fruit séveux : on retrouve nos fruits blancs, complétés de saveurs de pâte de coing et de banane écrasée. Des notes d'écorces d'agrumes séchées apportent de fins amers dynamisants : on pense à l'orange Outspan, la mandarine et le kumquat. La matière imposante à ce stade aura besoin de quelques années de cave pour s'affiner et se délier pleinement. La finale, dense, puissante, vous entraîne dans les profondeurs du sol et de la roche.

D'ici 5 ans et plus, ce Clau de Nell blanc 2019 vous réglera pour accompagner un parmentier de cabillaud, des quenelles de brochet à la sauce Nantua ou encore une tourte aux fruits de mer. Succulent.

## Clau de Nell - Chenin Blanc - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et élégant : chèvrefeuille, frésia, lys et muguet, des évocations de miel de genêt ou de mimosa. Pâtisserie à la violette, à la fleur d'oranger. Pithiviers aux amandes. Galets roulés par la rivière.  
Pomme et poire compotées, pêche et abricot.

Bouche : Concentré, crémeuse, riche d'un fruit séveux : des fruits blancs pochés complétés de saveurs de pâte de coing et de banane écrasée. Ecorces d'agrumes séchées, aux fins amers dynamisants : orange Outspan, mandarine, kumquat.  
Finale puissante

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, viennoise de sole, parmentier de cabillaud, des quenelles de brochet à la sauce Nantua ou encore une tourte aux fruits de mer.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique