

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## La Route des Blancs - Au fil de la Loire et du chenin - - Caisse Bois 3 bouteilles



Au royaume du chenin, sur les rives de la Loire, il est quelques très grands vigneron qui subliment l'expression de ce cépage dans des vins d'une grande finesse, versatiles, capables de traverser les années avec élan et profondeur. Nous avons réuni dans ce coffret 3 des plus grandes signatures de la Loire, chantres du chenin : Thierry Germain du Domaine des Roches Neuves, François Chidaine à Montlouis et Jean-Bernard Berthomé du Domaine Huet à Vouvray.

Composition de la Caisse :

Vouvray Sec Le Haut-Lieu 2015 Domaine Huet. Ce vignoble de 9 hectares, situé sur la partie haute du plateau vouvrillon, fut le premier acquis par la famille Huet, dès 1928. Si le sous-sol est bien sûr calcaire, le sol est ici assez profond et presque exclusivement argileux. Festival d'arômes ensoleillés, évoquant un jardin d'été, et ampleur en bouche, ce Haut-Lieu 2015 exprime une belle complexité : fruité, entre agrumes, coing et ananas, fumé, vif et sensuel, il se goûte fort bien aujourd'hui et au moins pour 15 ans, particulièrement sur une cuisine exotique.

Vouvray Les Argiles 2008 par François Chidaine. C'est entre les vignobles de Montlouis et de Vouvray, sur les deux rives de la Loire que François Chidaine vit sa passion pour le chenin et les grands terroirs de tuffeaux. Cette cuvée Les argiles, issue d'un terroir où se mêlent argiles profondes et craie blanche, exprime brillamment les qualités du terroir : ampleur en bouche, fraîcheur de bon aloi, délicieux arômes d'agrumes, de coing, de pêche blanche, de miel d'acacia et notes légèrement truffées. Un modèle de Vouvray sec, de grande classe, à déguster aujourd'hui ou dans 5 ans, après un bon carafage.

Saumur Clos de l'Echelier 2012 Domaine des Roches Neuves. En 2012, Thierry Germain, vigneron star du Saumurois, signe le 1er millésime du Clos de l'Echelier, Clos très prisé depuis 3 siècles, dont il fait l'acquisition en 2009. Le vin est droit, énergique et d'une rare élégance. Entre eau et feu, la bouche est en cohérence totale avec le nez. Un grand blanc pur et ciselé, aux arômes d'agrumes et d'épices douces. La finale est enlevée, fougueuse. Indéniablement un grand vin de garde, qui fera merveille d'ici quelques années sur un turbot rôti ou une blanquette de lotte.

Trilogie vendue par caisse en bois de 3 bouteilles sérigraphiée La Route des Blancs.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La Route des Blancs - Au fil de la Loire et du chenin - - Caisse Bois 3 bouteilles



Dégustation  
et accords



Conseils  
de service



Caractéristiques  
techniques