

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2022



Des sols finement analysés par le célèbre duo d'agronomes Lydia et Claude Bourguignon, des plantes choyées et le choix de la biodynamie permettent à la petite équipe du Clau de Nell d'élaborer des cuvées parfaitement équilibrées et d'une pureté rare.

Loin de s'endormir sur ses lauriers, elle continue de rechercher à exprimer toutes les nuances de ce beau terroir d'un seul tenant, entre prés et forêts. Dernier-né dans la collection des vins du Clau de Nell, cet ultra-confidentiel Blanc de noir honore de façon originale et franchement irrésistible l'autre cépage-phare du vignoble angevin, le Cabernet-Franc, exceptionnellement vinifié en blanc !

Réalisé à partir de vieilles vignes de près de cinquante ans qui prennent racine dans des sols argilo-limoneux composés de grès et de silex rouges sur tuffeau, ce blanc de noir en impose par sa densité juteuse et sa pureté aromatique. Ici, Christian et Sylvain ne retiennent que le cœur de presse (en vendange entière), en écartant les moûts plus colorés. Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en barriques bourguignonnes de 5 vins, pendant un an, avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuves. Tout concourt ici à préserver l'intégrité du fruit et à rendre hommage à ce terroir unique, sans renier, bien sûr, l'héritage bourguignon d'Anne-Claude Leflaive.

Dès le premier nez, une évidence s'impose : la pureté. Il émane de ce jus à la fois fringant et étonnamment complexe, une forme de limpidité et de droiture. Le nez décline une ribambelle de notes florales, autour des fleurs blanches, du lys et même d'une touche de pivoine bien ouverte, complétées d'évocations de feuille de cassis ou de mûrier sauvage. Ce bouquet printanier laisse progressivement la place à des arômes mûrs de fruits à noyau, entre pêche et abricot, mais aussi de petites baies acidulées : on pense immédiatement à la groseille. A l'aération prolongée, la poudre d'amande et une nuance de vanille s'habillent d'une note mentholée rafraîchissante.

La bouche, à la fois ample en entame mais fuselée, juteuse est portée par une belle énergie. La matière ondoiyante semble prendre appui sur des tanins finement poudreux. Elle donne une vraie densité au jus. On retrouve nos fruits à noyau, mais aussi l'orange sanguine et une touche de fruit de la passion. Le milieu de bouche convoque des notes légèrement camphrées et poivrées, l'encens et les cendres froides. On aime la rémanence du fruit sur la finale. Ce blanc de Noirs, expressif et accessible, procure beaucoup de plaisir.

Un carpaccio de noix de Saint-Jacques à la grenade, un saumon mariné en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

papillote ou encore une truite fumée devraient ravir les papilles des gastronomes et permettra surtout de rendre hommage à ce blanc de noir unique en son genre. Autre option, de véritables spaghettis alla carbonara (sans crème !). Plus tard, on misera volontiers sur une lotte bardée, rôtie au safran. Attention, collector !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2022



Dégustation et accords

Nez : pur, fringuant et complexe : fleurs blanches, lys, pivoine, feuille de cassis ou de mûrier sauvage, pêche, abricot, petites baies acidulées (groseille), poudre d'amande, vanille, note mentholée.

Bouche : ample en entame mais fuselée, juteuse est portée par une belle énergie.

Tanins finement poudreux. Fruits à noyau, orange sanguine, fruit de la passion, notes camphrées et poivrées, encens, cendres froides. Rémanence du fruit en finale.

Accords mets-vins : Un carpaccio de noix de Saint-Jacques à la grenade, un saumon mariné en papillote ou encore une truite fumée, véritables spaghettis alla carbonara (sans crème !). Plus tard, lotte bardée, rôtie au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biodynamique