

Clau de Nell - Magnum Chenin Blanc - 2023 - blanc



Millésime après millésime, le rêve de chenin d'Anne-Claude Leflaive, devenu réalité avec la vendange 2015, nous séduit toujours plus. Séveux, sensuel et profond, le Clau de Nell blanc s'impose comme un formidable et singulier trait d'union entre l'Anjou et la Bourgogne. Ce Chenin 2023, à la fois puissant, intense et profondément ancré dans son terroir, nous entraîne dans une expérience de dégustation d'une rare intensité, entre énergie minérale et gourmandise maîtrisée. Depuis le millésime 2016, c'est peut-être le chenin du Clau de Nell le plus abouti et impressionnant que nous ayons dégusté : bravo !

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable dans la viticulture biodynamique, 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, 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 bien sûr, mais aussi le Clos Chartier, Les Folies et La Minse-Casse Nord.

Comme vous pouvez l'imaginer, tout au long de cette genèse, rien ne fut laissé au hasard. Le soin apporté à la culture de la vigne est un modèle du genre : sélections massales, travail régulier des sols, enherbement naturel, préparations biodynamiques... tout est fait pour que les vignes s'enracinent profondément et expriment l'identité du terroir. Le bien-être de la plante et la recherche d'une véritable osmose avec son environnement restent au cœur de la philosophie du domaine.

L'autre héritage fondamental réside dans la maîtrise d'un élevage long et précis, en vieux fûts bourguignons (sans bois neuf), qui ont vu auparavant grandir quelques-uns des plus beaux crus de Puligny-Montrachet. Après un pressurage délicat en grappe entière, le vin est vinifié puis élevé plus d'un an en fûts, avant de poursuivre son affinage en cuve pendant plusieurs mois dans les caves troglodytiques du domaine.

Dès le premier nez, le vin en impose par sa densité et sa profondeur. Les arômes évoquent des fruits confits et des pâtes de fruits, autour de la poire, de la pomme, du coing et des agrumes, orange et kumquat en tête. Une dimension plus fumée se dessine ensuite, entre poudre à canon et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

notes légèrement viandées, rappelant le bacon. Peu à peu, des nuances enveloppantes et oléagineuses d'huile de noisette et d'amande douce enrichissent encore cette aromatique dense et complexe.

La bouche impressionne par son volume et sa puissance contenue : ample, charnue, elle déploie des vagues de fruits mûrs et séveux, entre poire, pomme, prune et agrumes, relevées d'une intense trame épicée. Poivres noirs et baie de Sichuan à la fois florale et mentholée, réglisse, baie de genièvre s'entremêlent dans une matière nourrissante et dynamique. La présence d'une trame saline, constante, renforce la sensation de profondeur et d'ancrage dans le sol. Ici, le vin se boit autant qu'il se mâche, tant la texture est dense et habitée.

La finale est spectaculaire : droite, précise, intensément minérale, elle semble jaillir du silex lui-même. Une tension citronnée et sapide prolonge le vin sur une longueur impressionnante, vibrante, où chaque élément – fruit, épices, minéralité – trouve sa juste place.

Déjà impressionnant aujourd'hui, ce Chenin 2023 mérite quelques années de cave pour révéler toute sa complexité. Il accompagnera avec brio des scampi fritti, des beignets de calamars ou, plus tard, un poisson en croûte de sel. Avec le temps, il sublimera une volaille de Bresse à la crème ou une poule au pot.

Un grand chenin d'Anjou, puissant, précis et charmeur : le plus bourgeois des chenins et clairement l'un des plus irrésistibles !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Magnum Chenin Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : dense, profond et complexe : fruits confits et pâtes de fruits (poire, pomme, coing et agrumes), poudre à canon, notes légèrement viandées, rappelant le bacon, nuances enveloppantes et oléagineuses d'huile de noisette et d'amande douce.

Bouche : volume et puissance contenue, ample, charnue, vagues de fruits mûrs et séveux (poire, pomme, prune, agrumes), intense trame épicée, trame saline constante, texture dense et habitée. Finale spectaculaire précise et minérale, tension citronnée et sapide.

Accords mets-vins : Il accompagnera avec brio des scampi fritti, des beignets de calamars ou, plus tard, un poisson en croûte de sel. Avec le temps, il sublimera une volaille de Bresse à la crème ou une poule au pot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique