

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2023 - blanc



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, le 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 d'une cinquantaine d'années 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, la sensation de pureté et de minéralité s'impose avec une intensité rare. On plonge dans un univers de roche calcaire fraîche, presque humide, parcouru d'une myriade de fleurs printanières nichées dans ses anfractuosités. Les fruits apparaissent ensuite, purs, délicats dans leurs parfums : poire et pomme semblent fusionner, tandis que les agrumes, citron vert et pamplemousse en tête, apportent une fraîcheur ciselée. Peu à peu, le bouquet gagne encore en complexité sur des notes de coing frais, de prune Reine-Claude, des nuances plus racinaires de panais ou de gingembre. Une évocation subtile de poudre de riz et de céréales battues vient enrichir cette lecture singulière et captivante du cépage et du terroir. À l'aération, une touche plus exotique et lactée, entre lassi et lait d'amande, s'invite avec beaucoup de finesse.

La bouche impressionne immédiatement par sa maturité parfaitement maîtrisée : ample, charnue, elle déploie un jus à la fois généreux et intensément dynamique. Les fruits s'expriment avec éclat, autour d'une poire légèrement épicée, d'un jus de kumquat, d'une gelée de prune verte ou encore de nuances à la fois gourmandes et acidulées de litchi et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

kiwi. L'ensemble est relevé d'une trame épicée subtile, entre cardamome, réglisse et une touche plus chlorophyllienne et très désaltérante de livèche, de petits pois frais ou de jeune sucrine. La matière, nourissante et expressive, trouve un équilibre magistral entre richesse et tension.

La finale est remarquable : longue, intense, d'une droiture exemplaire, elle vibre sur une empreinte saline, comme si l'on suçait la roche calcaire elle-même. Les agrumes, citrons en tête, s'y mêlent dans un dernier élan sapide, porté par une énergie persistante et salivante qui appelle irrésistiblement une nouvelle gorgée.

Déjà accessible après une bonne aération, ce Blanc de Noirs 2023 accompagnera parfaitement un buffet froid, des poissons ou viandes blanches froides, ou encore un plateau de fromages de chèvre ligériens. Avec quelques années de cave, il gagnera encore en profondeur et s'accordera magnifiquement à des poissons au court-bouillon, des légumes en gratin ou des plats plus élaborés, comme une pochouse ou un sukiyaki de poissons.

Un vin singulier, vibrant et profondément habité, qui confirme le niveau d'excellence atteint par le Domaine.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : dorée

Nez : Complexe : roche calcaire fraîche, presque humide, fleurs printanières, poire, pomme, agrumes, citron vert et pamplemousse en tête, coing frais, prune Reine-Claude, panais, gingembre, poudre de riz, céréales battues, lassi et lait d'amande.

Bouche : ample, charnue, jus généreux et dynamique, poire légèrement épicée, kumquat, gelée de prune vert, litchi, kiwi, trame épicée subtile, touche chlorophyllienne, matière, nourrissante et expressive. Longue finale sapide, entre empreinte saline et agrumes.

Accords mets-vins : un buffet froid, poissons ou viandes blanches froides, plateau de fromages de chèvre ligériens. Plus tard, des poissons au court-bouillon, des légumes en gratin ou des plats plus élaborés, comme une pochouse ou un sukiyaki de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biodynamique