Eric Morgat - Anjou La Croisée des chenins - 2017 - blanc



Attention collector ! Le terrible épisode de gel survenu sur les coteaux de Savennières les 26 et 27 avril 2017 a détruit la quasi-totalité de la future récolte. Refusant de céder au découragement, Eric a alors eu cette idée : élaborer à partir des rares grappes rescapées, qui ont bénéficié d'un été bien ensoleillé, une cuvée unique, véritable concentré de tous les terroirs du Domaine : c'est ainsi que ce splendide et très intense Anjou blanc, « La croisée des chenins », est né !

Ici, chaque terroir a apporté son identité et ses nuances, donnant au final un vin d'une rare complexité de structure. Les sols de spilites volcaniques (on pense en particulier à la parcelle surplombant le Layon à partir de laquelle est habituellement produite la cuvée Litus) ont apporté cette énergie saline caractéristique. Le terroir de la Roche aux Moines s'illustre quant à lui en apportant à la bouche sa densité et sa structure presque tannique. Les schistes gréseux du superbe Clos Serteaux donnent au vin de la salinité et ces nobles amers évoquant la peau de pamplemousse ou le kumquat... L'exposition plein Est des vignes de la Pierre Bécherelle ont garanti la préservation d'une belle acidité et d'une certaine fraîcheur que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin... On l'aura compris : ici, les qualités de chaque terroir s'additionnent... pour notre plus grand plaisir !

Afin de souligner au mieux les spécificités de chaque parcelle et d'affiner l'équilibre général du vin, Eric a fait fait le choix de vinifier et d'élever en fûts, séparément, les raisins de chaque vigne. Ce n'est qu'en mars 2019, un mois avant la mise en bouteille, qu'il a procédé à ce savant et subtil assemblage. Après une année supplémentaire passée en cave, cette cuvée « A la croisée des chenins » impressionne par sa stature et sa densité.

On démarre sur l'éclat généreux d'un fruit bien mûr, autour de la pomme Golden, de la poire, de la pêche, et d'une nuance plus exotique entre pamplemousse et ananas. Vient ensuite une dimension résolument minérale, sur la pierre mouillée et la craie. Plus il s'ouvre, plus le bouquet se pare d'une touche florale puis racinaire, entre fleurs d'eau, acacia mais aussi le salsifis frais.

Si l'entame de bouche impressionne par sa densité et son ampleur délicatement beurrée, le vin est parfaitement dynamisé par une juste acidité : les saveurs d'agrumes tonifient le milieu de bouche. La finale, entre fruits blancs, citron confit au sel et peau de pamplemousse, offre une longueur tout à fait remarquable. Comme tous les vins d'Eric Morgat,

l’Anjou « La croisée des chenins » est clairement taillé pour la garde : nous vous recommandons de l’attendre au minimum 3 ou 4 ans en cave avant de commencer à en profiter à sa juste mesure…

Unique et déjà collector.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Anjou La Croisée des chenins - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Intense et étagé : pomme Golden, poire, pêche, une nuance exotique entre pamplemousse et ananas. Pierre mouillée et craie. Une touche florale puis racinaire, entre fleurs d'eau, acacia et salsifis frais.

Bouche : Entame dense et délicatement beurrée. Superbe acidité qui dynamise et fusèle la matière. Puissante finale entre fruits blancs, citron confit au sel et peau de pamplemousse

Accords mets-vins : Ris de veau aux pointes d'asperges vertes juste rôties. Sandre au beurre blanc accompagné d'une tombée d'épinards à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée