Clos de l'Ecotard - Saumur Blanc Clos de l'Ecotard - 2015 - blanc



Michel Chevré est le collaborateur de longue date de Thierry Germain, une collaboration quasi-fraternelle qui est à l'origine de toutes les grandes cuvées du Domaine des Roches Neuves.

Le Clos de L'Ecotard est né en 2011 avec cette fois-ci Michel Chevré comme principal instigateur. Les rôles sont inversés mais l'esprit qui préside aux vins est le même. Donc, culture certifiée bio et bio-dynamique, travail du sol à 100 %, enherbement naturel, plantation dense à 8 000 pieds/hectare sur ce lieu-dit Clos de l'Ecotard, situé sur la commune de Courchamps au sud de Saumur, sur un sol globalement argilo-calcaire.

Ensuite, les raisins sont vendangées manuellement (rare en Loire où les machines sont légion, il faut le savoir). Les raisins fermentent directement en barriques de 400 litres et de 228 litres (barrique bourguignonne). L'élevage se fait dans des grands contenants ovales de 1200 litres, cela afin de préserver au maximum l'expression minérale du vin.

Ce millésime 2015, incisif et revigorant, révèle une belle complexité d'arômes, autour du fruit, des fleurs blanches et de la fraîcheur : les notes d'acacia, de chèvrefeuille, de kumquat, de zestes d'orange, de fruits exotiques, de citron vert se succèdent harmonieusement, sans oublier d'élégantes évocations de pierre calcaire.

En bouche, on retrouve la même énergie, tout est dynamique, en mouvement, on boit une eau jaillissante. La finale est très longue, sur les agrumes. On sent la patte d'un grand vigneron, ou plutôt des vignerons ! Mais dans un sens ou dans l'autre, Michel Chevré avec Thierry Germain au Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain avec Michel Chevré au Clos de l'Ecotard, les vins sont au sommet de la hiérarchie.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos de l'Ecotard - Saumur Blanc Clos de l'Ecotard - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Frais et complexe : fruits exotiques, kumquat, zestes d'agrumes, citron vert. Notes crayeuses. Acacia, chèvrefeuille, bergamote.

Bouche : Belle cohérence avec le nez.Energie des agrumes et de l'eucalyptus. Finale sapide et persistante, sur un beau fruit jaune (mirabelle). Un vin revigorant.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Ceviche. Tartares de poisson, sashimis. Poissons fumés. Soufflé ou omelette à la cive. Toast au chèvre chaud.

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique