

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2020 - 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 2020, de gourmandise fruitée et de plénitude, nous régale de bout en bout.

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable d'une viticulture bio-dynamique, 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, demandé par les vignerons les plus exigeants de toute la planète « Vin », 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, le Clos Chartier, Les Folies et La Minse-Casse Nord.

Comme vous pouvez l'imaginer, tout au long de cette genèse, rien ne fût laissé au hasard ! Le soin apporté à la culture de la vigne est un modèle du genre : sélections massales greffées par l'incontournable pépiniériste Lilian Bérillon, travail régulier des sols, enherbement naturel, utilisation de préparations dynamisantes à base de plantes, qui ont tant fait leur preuve du côté de Puligny-Montrachet... tout est fait pour que ces vignes de chenin s'enracinent profondément dans le sol et portent en elles l'identité et l'énergie du terroir. Le bien-être de la plante et la recherche d'une véritable osmose avec son environnement, cette véritable obsession d'Anne-Claude Leflaive, n'ont cessé de guider le travail de la petite équipe du Clau de Nell. Il est évident aujourd'hui, quand on goûte ce millésime 2020 porté de bout en bout par une sensation de vitalité et d'énergie radieuse, que la qualité du travail cultural et le choix de la bio-dynamie ont fait la différence. Ici, on ne s'ennuie jamais, on vit, on voyage, on est porté par la vérité du fruit et une prodigieuse sensation d'équilibre naturel.

L'autre héritage laissé par Anne-Claude, grande dame du vin blanc s'il en est, et préservé avec constance par Christian Jacques et Sylvain Potin, fidèle artisan de cette aventure, c'est cette science d'un élevage long du vin, en vieux fûts (sans bois neuf). Des pièces bourguignonnes qui, avant d'arriver au domaine pour accueillir ce chenin resplendissant, ont vu se patiner les grands crus Bâtard ou autre Chevalier-Montrachet du Domaine Leflaive !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après une année 2019 marquée par le gel en avril et une sécheresse estivale qui ont largement amputé les rendements finaux, l'année 2020 fut bien plus sereine à la vigne. Tout au long de la saison, les températures ont sensiblement dépassé les moyennes angevines, contribuant bien sûr à la précocité du millésime. La floraison s'est idéalement déroulée, par un temps doux et clément. Si certaines vignes ont pu subir un peu de stress hydrique durant l'été, ralentissant les maturités, l'année se solde globalement par des vendanges précoces, à partir du 10 septembre, et des rendements sensiblement plus généreux que l'année précédente. Les maturités aromatiques et physiologiques étaient superbes, tout comme les équilibres entre sucre et acidité.

Après un pressurage délicat en grappe entière, le jus fut ensuite vinifié puis élevé dans les vieux fûts de Puligny (de 2 à 5 vins), pendant plus d'un an, avant de repasser plus de 6 mois en cuve, toujours dans les caves troglodytiques creusées dans le tuffeau.

Le résultat est à la fois précis, élégant et terriblement sensuel. Le nez regorge de notes franches et succulentes de fruits confits ou compotés : on pense à des confitures d'abricot ou de mirabelle, une pomme au four, un coulis de pêche, une poire Williams pochée, mais aussi à la mangue ou l'ananas rôti, complétés de quelques notes d'agrumes, entre mandarine, bergamote et pamplemousse. Puis viennent des nuances pâtisseries gourmandes évoquant financier et cake à l'orange. Une note d'encens délicatement fumée plane au-dessus du verre. Au fil de l'aération, quelques épices subtiles s'entremêlent à cette douce mélodie de fruits : on pense au safran et au ras el-hanout. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

En bouche, le vin offre une ampleur absolument bluffante : on retrouve la sensualité caressante et le gras typique du blanc de Clau de Nell. Ici, point de lourdeur, mais de la vitalité et l'énergie pure du fruit. Les fruits à noyau, la poire et la mangue semblent infusés dans un bain d'épices tonifiant, aux accents presque pimentés. Constamment actif, le vin se déploie avec assurance et sincérité jusqu'à cette finale voluptueuse et relevée. L'équilibre de l'ensemble est magistral.

D'ici 5 ans et plus, ce Clau de Nell blanc 2020, taillé pour la table, vous régalerait pour accompagner un parmentier de cabillaud, des quenelles de brochet à la sauce Nantua, un saumon rôti et sa sauce Béarnaise, une anguille grillée à la Japonaise, ou encore une lotte aux épices Tandoor ou une poitrine de porc croustillante, à la Chinoise. Succulent.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et gourmand : confitures d'abricot ou de mirabelle, pomme au four, coulis de pêche, poire Williams pochée, mangue ou ananas rôti, mandarine, bergamote et pamplemousse, encens, safran, ras el-hanout, financier, cake à l'orange

Bouche : Concentré, enveloppante et texturée. Les fruits à noyau, la poire et la mangue semblent infusés dans un bain d'épices toniques, aux accents presque pimentés. Ecorces d'agrumes séchées. Finale puissante, active et tonique

Accords mets-vins : Un parmentier de cabillaud, des quenelles de brochet à la sauce Nantua, un saumon rôti et sa sauce Béarnaise, une anguille grillée à la Japonaise, ou encore une lotte aux épices Tandoor ou une poitrine de porc croustillante, à la Chinoise



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique