

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2021 - 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 2021, de gourmandise fruitée, d'énergie 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 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, 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 2021 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 biodynamie 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

Si les cabernets furent très touchés par le gel de début avril, les chenins s'en tirent bien mieux : la pratique d'une taille très tardive en toute fin d'hiver avait contribué à retarder le débourrement, si bien que les vignes n'ont perdu que 10 à 15% de rendement potentiel. Après une saison compliquée par un temps copieusement arrosé jusqu'au mois d'août et la pression importante du mildiou, le temps bien plus clément et lumineux d'août et de septembre a permis d'aller chercher des maturités très abouties, avec un chenin expressif dans son aromatique et de belles acidités préservées.

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 frais, et toujours aussi sensuel. Le nez regorge d'arômes mûrs et concentrés de poire juteuse, de pomme compotée, de pêche blanche, mais aussi de quelques touches de banane et d'ananas. On perçoit la chair dense et savoureuse des fruits bien mûrs. La gourmandise du propos est renforcée par une nuance lactée évoquant une belle motte de beurre de baratte et une note de biscuit aux amandes. Au fil de l'aération, le vin semble gagner en fraîcheur et en légèreté, nous emmenant au cœur d'un verger en fleurs, sur les bords d'une rivière au milieu des herbes hautes, des fougères, des frondaisons de peupliers et de saules pleureurs. Des arômes d'herbes fines s'élèvent maintenant du verre, autour de la marjolaine et de l'estragon. Il y a là beaucoup de délicatesse et une grande précision dans l'expression du terroir et des sols, sur des nuances rafraîchissantes de caillou mouillé. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

En bouche, le vin offre une ampleur absolument bluffante : on retrouve la sensualité caressante de son toucher de bouche, typique du blanc de Clau de Nell. Ici, point de lourdeur, mais de la vitalité et l'énergie pure du fruit. La chair dense des fruits blancs se double de saveurs énergisantes d'agrumes, entre zeste de citron et d'orange, clémentine et pamplemousse. On retrouve également une composante végétale et chlorophyllienne à la fois fraîche et tendre, typique des grands blancs angevins, évoquant petits pois et légumes verts. Constamment actif, le vin se déploie avec assurance et sincérité jusqu'à cette longue finale, à la fois voluptueuse et acidulée, à l'équilibre magistral.

Ce Clau de Nell blanc, taillé pour la table, vous régalerait pour accompagner de belles asperges blanches servies avec une sauce mousseline, un carpaccio de Saint-Jacques à la pomme Granny et aux agrumes. Plus tard, on se régalerait avec un pot-au-feu de la mer, un parmentier de cabillaud, des quenelles de brochet à la sauce Nantua, un sandre au court-bouillon servi avec une jardinière de légumes de printemps, une anguille grillée à la japonaise. Les possibilités sont nombreuses.

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel, élégant et frais :
pomme compotée, pêche blanche,
banane, ananas, beurre de baratte,
biscuit aux amandes herbes hautes,
fougères, frondaisons de peupliers et
de saules pleureurs, herbes fines
(marjolaine, estragon), caillou mouillé

Bouche : Ampleur bluffante :
sensualité caressante de la chair
dense des fruits blancs, saveurs
énergisantes d'agrumes (citron,
orange, clémentine, pamplemousse),
petits pois et légumes verts, longue
finale équilibrée, à la fois voluptueuse
et acidulée

Accords mets-vins : Asperges
blanches servies avec une sauce
mousseline, carpaccio de Saint-
Jacques à la pomme Granny et aux
agrumes. Plus tard, un pot-au-feu de
la mer, un parmentier de cabillaud,
des quenelles de brochet à la sauce
Nantua ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique