

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2020 - blanc



Attention : chef d'œuvre. Plus qu'un vin, ce Clos La Néore, uniquement produit en magnum, est un monument du vignoble français, un vin de plénitude, un vin de sol, de fruit et d'énergie chlorophyllienne, un elixir de vie qui brillera sur les 20 prochaines années comme aucun autre.

Sur ce millésime 2020 solaire et précocé, la qualité exceptionnelle du terroir de la Néore, sur les pentes des Monts-Damnés, a fait la différence ! Au démarrage, il y a ce substrat typique de calcaires et de marnes de l'époque kimméridgienne, extrêmement riches en fossiles marins. Un sol qui marque le sauvignon d'une fraîcheur et d'une tension saline remarquables.

En 1959, Edmond Vatan, tout juste trentenaire, décide d'arracher cette parcelle d'un hectare orientée plein Sud et parfaitement située à mi-coteau, au cœur d'un des plus célèbres terroirs du Sancerrois, les Monts-Damnés. Il n'est pas satisfait d'un matériel végétal vieillissant et choisit de laisser les sols se régénérer tranquillement, pendant une quinzaine d'années, sous la seule action bienfaitrice de quelques chèvres qui y ont élu domicile. C'est au milieu des années 1970 qu'il s'attelle à replanter ici une sélection massale digne de ce terroir dont il connaît déjà l'identité unique.

Depuis plus d'un demi-siècle, les vignes ont eu le temps de s'imprégner en profondeur de ce substrat typique de marnes kimméridgiennes que l'on retrouve également dans quelques-uns des plus beaux crus de Chablis. La plante y trouve en profondeur la fraîcheur qui lui a permis de parfaitement résister aux violents assauts du soleil, pendant l'été 2020, et de préserver l'éclat aromatique et la minéralité scintillante dont le terroir a chargé ses fruits. En effet, du côté de Chavignol, les millésimes solaires s'enchaînent. 2020 ne fait pas exception, bien au contraire.

Après un hiver très doux avec une pluviométrie abondante, le débourrement démarrait dès mi-mars. La floraison, fin mai, se déroulait dans de bonnes conditions et le temps sec qui s'installa dès la deuxième moitié du mois de juin évitait la pression des maladies cryptogamiques. Le mois d'août fut marqué par des températures chaudes voire caniculaires : néanmoins la relative fraîcheur nocturne a permis aux maturités de se développer sereinement, surtout sur le plan aromatique, tout en conservant de bons niveaux d'acide tartrique.

Les vendanges, démarrées dès la fin du mois d'août, ont connu des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rendements légèrement inférieurs à l'année précédente. Mais les raisins offraient de superbes concentrations aromatiques et de beaux équilibres, avec des sucres aux alentours des 14° d'alcool potentiel.

A la cave, Anne Vatan est restée fidèle à une approche peu interventionniste, respectueuse de l'identité du lieu et du millésime. Une fermentation sur levures indigènes suivie d'un élevage en petite cuve émaillée pendant lequel on évite de triturer le vin et les lies : un premier soutirage est pratiqué après 3 mois, puis un deuxième à la fin du sixième mois. La mise en bouteille s'effectue traditionnellement à la fin du printemps, avant les grandes chaleurs de l'été. L'objectif ne varie pas : veiller à préserver un maximum de finesse et de fraîcheur, car Anne connaît bien la richesse naturelle des raisins de La Néore et sait pertinemment qu'il est inutile d'en souligner le trait.

Bien sûr, ce Magnum est fait pour rester encore quelques années en cave : de notre point de vue, une dizaine d'années de garde s'imposeront naturellement. Mais déjà, on sent poindre l'éclat d'un fruit mûr, gourmand, relevé d'une splendide trame épicée et de cette fraîcheur chlorophyllienne qui constitue un grand marqueur de La Néore. On balance ainsi entre le citron vert, la pêche blanche, l'ananas, le fruit de la passion mais aussi l'eucalyptus, la badiane et une touche de bâton de réglisse. Au fil de l'aération, la dimension mentholée s'affirme, accompagnée de délicates touches de fleurs blanches et de pollen, d'une note fumée évoquant la pierre à fusil mais aussi d'une dimension lactée très fraîche, évoquant un lassi aux fruits blancs. Comme toujours, c'est un bouquet d'une extraordinaire complexité qui se déploie, par vagues successives, à condition de savoir l'attendre.

On retrouve en bouche cette matière pleine, juteuse et sapide, que l'on aime tant. La densité presque crémeuse de l'entame laisse rapidement la place à une trame, à la fois crayeuse et épicée, tout aussi identitaire. Roquette poivrée, graine de coriandre, sel marin, prune verte, zeste d'orange amère s'entremêlent pour une excitation maximale des papilles et une salivation qui n'en finit pas ! Le rebond de la finale, animée de saveurs de jus d'agrumes légèrement salé, est formidable.

Véritable monstre sacré, ce Clos La Néore 2020, qu'Anne et son mari Nady Foucault imaginent bien évoluer dans les pas du 2009, aura besoin d'au moins 5 années supplémentaires en cave (idéalement une bonne dizaine) pour déployer ses ailes de géant. Unique et cultissime.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Complexe, étagé : fruit mûr, trame épicée, fraîcheur chlorophyllienne, citron vert, pêche blanche, ananas, fruit de la passion, eucalyptus, badiane, bâton de réglisse, dimension mentholée, fleurs blanches, pollen, pierre à fusil, lassi aux fruits blancs.

Bouche : Matière pleine, juteuse, sapide, densité presque crémeuse en entame qui laisse place à une trame crayeuse, épicée. Roquette poivrée, graine de coriandre, sel marin, prune verte, zeste d'orange pour une salivation maximale. Finale sur les agrumes.

Accords mets-vins : Homard rôti dans sa carapace, jus réduit à l'estragon. Ris de veau, crumble de noisettes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2027 et jusqu'en 2042 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques