

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2019 - 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 15 ou 20 prochaines années comme aucun autre.

Du côté de Chavignol, les millésimes précoces et solaires s'enchaînent. 2019 ne fait pas exception bien au contraire. Relativement épargné par le gel printanier, le vignoble a surtout été marqué par un déficit hydrique important et plusieurs vagues caniculaires, fin juin et fin juillet surtout, avec des températures flirtant voire dépassant les 40°. Plus encore que les autres années, c'est bien l'âge des vignes et la qualité exceptionnelle du terroir des Monts Damnés qui 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 d'un 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, en 2019, et à la sécheresse de l'été. La vigne a su préserver l'éclat aromatique et la minéralité scintillante dont le terroir a chargé ses fruits. C'est finalement une très belle récolte qui est entrée dans la petite cuverie d'Anne Vatan, nichée au cœur du célèbre village. Les raisins se sont révélés plus juteux que l'on ne pouvait s'y attendre, riches en sucres mais avec des acidités parfaitement préservées... Une fraîcheur miraculeuse, comme si la vigne avait déjà appris à faire face aux périodes caniculaires répétées.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. Mais déjà, le temps a permis de commencer à délier une matière pulpeuse et dense, à la concentration incroyable. Après une franche agitation du verre, on sent poindre cette fraîcheur chlorophyllienne et mentholée typique de La Néore, avec ses notes de badiane, de cerfeuil, de menthe fraîche et de réglisse, qui se mêlent à une empreinte pierreuse omniprésente et raffinée, évoquant poudre de roche et galets mouillés ainsi qu'une nuance camphrée. Puis vient le fruit, plus vrai que nature, s'exprimant sur des notes franches de pomme juste tranchée, de noyau de pêche mais aussi de peau de pamplemousse, de mandarine et de citron vert, complétées d'une nuance exotique à la fois gourmande et tonique tirant vers le fruit de la passion et le litchi.

On retrouve en bouche cette matière pleine et juteuse typique de La Néore. La densité et l'envergure impressionnantes de l'entame laissent rapidement la place à un milieu de bouche plus fuselé, juteux, animé par une trame crayeuse et étirée, tout aussi identitaire. Herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs, goyave et peaux d'agrumes s'entremêlent pour une excitation maximale des papilles et une salivation qui n'en finit pas ! L'imprégnation dans le sol, qui ne cessera de s'affirmer au fil des années de garde, est déjà bien présente, apportant ce relief salin et empyreumatique incomparable.

Véritable monstre sacré, ce Clos La Néore 2019 commence à peine à déployer ses ailes de géant. Unique et cultissime.

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : complexe, étagé : badiane, cerfeuil, menthe fraîche, réglisse, poudre de roche et galets mouillés, nuance camphrée, pomme juste tranchée, noyau de pêche, peau de pamplemousse, mandarine, citron vert, fruit de la passion, litchi.

Bouche : matière pleine, juteuse, densité et envergure impressionnantes laissant place à une trame crayeuse et étirée, herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs, goyave, peaux d'agrumes. Relief salin et empyreumatique incomparable.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2041 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques