

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2021 - blanc



Plus rare que jamais, ce Clos La Néore 2021 n'a été produit qu'à quelques centaines de magnums pour toute la planète : inutile de vous dire qu'il est aujourd'hui pratiquement introuvable. C'est pourtant un vin splendide, un miracle de fraîcheur, de relief épuré et d'énergie pure.

Alors que les années chaudes et solaires se succèdent du côté de Chavignol, le millésime 2021 offre de toute évidence un profil atypique, renouant plutôt avec les maturités tardives des grands classiques des années 1980 et 1990.

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 de Chavignol, et plus globalement 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.

Des vignes qui ont su résister à une année 2021 particulièrement capricieuse et éprouvante sur le plan météorologique. Après un mois de mars anormalement chaud, qui a vu les vignes débourrer avec pas mal d'avance, il y eut d'abord cette dure période de gel, particulièrement intense entre le 4 et le 8 avril, qui a rapidement douché l'espoir d'avoir de bons rendements futurs. Malheureusement, le secteur des Monts Damnés fut particulièrement touché.

Comme si cela ne suffisait pas, une partie des vignes fut ensuite touchée par la grêle, sans parler de la pression importante des maladies cryptogamiques, tout au long d'un printemps et d'un début d'été plutôt

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

humide. Malgré l'adversité, Anne Vatan ne s'est pas découragée et a surtout veillé à aller chercher les maturités, tardives cette année, au risque de perdre des raisins en cours de route. La qualité du fruit, rien que la qualité du fruit. Au final, malgré des rendements en berne, les raisins, vendangés dans le dernier tiers du mois de septembre, révélaient des jus fins, à l'aromatique à la fois subtile et mûre, de belles acidités et des degrés d'alcool autour de 12.5°.

Lorsque nous l'avons découvert, voici près d'un an déjà, ce Néore 2021 nous a éblouis par son éclat, sa fraîcheur et la prodigieuse sensation d'énergie et de dynamisme qu'il procurait. Dès la première agitation, des parfums printaniers et toniques jaillissent du verre autour de la peau de pomme Granny, des zestes de citron jaune et vert, de l'aneth et du cerfeuil, de la feuille de menthe que l'on vient juste de frotter entre ses doigts. A l'aération prolongée, l'ambiance se réchauffe : le fruit se fait plus suave, plus estival, autour de fruits à noyau et d'un soupçon d'ananas, et la trame pierreuse apporte quelques touches fumées et épicées, entre poivre et gingembre.

L'attaque se montre incroyablement juteuse et traçante, portée par une trame acidulée qui semble littéralement soulever et faire jaillir une matière pourtant imposante. On pense à la rhubarbe ou à la groseille à maquereau, mais aussi à la pulpe de fruits blancs et du citron. Que de souplesse et d'énergie dans ce jus traçant ! Quelques touches de fleurs blanches et d'amande juste blanchie viennent maintenant adoucir l'ensemble. Les équilibres subtils promettent de très beaux lendemains. Comme toujours avec ce parcellaire incomparable des Monts Damnés, la persistance saline et salivante est absolument incomparable.

Dans sa jeunesse, il brillera sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou de langoustines agrémenté de quelques herbes fines, de baies roses et d'un peu de citron caviar. Plus tard, la chair goûteuse d'un homard grillé, préalablement badigeonné d'un beurre d'estragon et d'agrumes, devrait idéalement lui convenir.

Un collector absolu, produit cette année sur quelques centaines de magnums pour toute la planète !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : complexe, étagé : peau de pomme Granny, zestes de citron jaune et vert, aneth, cerfeuil, feuille de menthe, fruits à noyau, ananas, touches fumées et épicées, entre poivre et gingembre.

Bouche : juteuse et traçante, portée par une trame acidulée, matière imposante, rhubarbe, groseille à maquereau, pulpe de fruits blancs et du citron, fleurs blanches, amande juste blanchie, persistance saline et salivante incomparable.

Accords mets-vins : jeune, sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques ou de langoustines agrémenté de quelques herbes fines, de baies roses et d'un peu de citron caviar. Plus tard, un homard grillé, préalablement badigeonné d'un beurre d'estragon et d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2026 et
jusqu'en 2045 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le
service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques