

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2022 - 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 2022, de gourmandise fruitée, de sensualité florale et d'énergie épicée nous régale et nous conduit tout droit vers la plénitude.

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 2022 porté de bout en bout par une sensation d'équilibre 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 du sol.

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 un pressurage délicat en grappe entière, le jus est donc 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, cette année encore, à la fois tonique et furieusement gourmand. Le nez, très expressif, regorge d'arômes mûrs et concentrés de poire juteuse, de pomme Boskoop, de brugnion et de prune jaune. Des fruits qui voisinent avec une touche subtilement fumée de silex frotté. Progressivement, un horizon plus floral et presque capiteux s'offre à nous, autour du jasmin et de la fleur de seringat. La gourmandise du propos est renforcée par des évocations de pâte feuilletée, de tarte à la mirabelle ou de biscuit aux amandes. A l'aération prolongée, quelques notes herbacées de cerfeuil et de feuille d'eucalyptus apportent un vent de fraîcheur, tout comme le citron confit et une touche de liqueur de mandarine Impériale. Le melon n'est pas loin. La complexité est au rendez-vous, l'harmonie aussi.

En bouche, le vin offre une ampleur et une persistance absolument bluffantes : on retrouve la sensualité et la profondeur 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 et du sol qui anime la matière d'un relief épicé stimulant. La chair dense des fruits blancs se double de saveurs énergisantes de pomelo et de cédrat. La finale puise dans les sols sa pulsation empyreumatique et pimentée qui étire le vin et le fait vibrer de longues secondes. On ressent presque physiquement l'empreinte des silex chauds.

Ce Clau de Nell blanc, taillé pour la table, vous réglera pour accompagner de belles asperges blanches servies avec une sauce mousseline ou des brochettes de gambas grillées relevées d'un peu de piment d'Espelette. Plus tard, on se réglera 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.

Un chenin d'Anjou majeur et indispensable !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : expressif, complexe : poire, pomme Boskoop, brugnon, prune jaune, silex frotté, jasmin, fleur de seringat, pâte feuilletée, tarte à la mirabelle, biscuit aux amandes, cerfeuil, feuille d'eucalyptus, citron confit, liqueur de mandarine Impériale, melon.

Bouche : ampleur et persistance bluffantes. Vitalité et énergie pure du fruit et du sol animant la matière d'un relief épicé stimulant. Chair dense des fruits blancs, pomelo, cédrat. Finale empyreumatique et pimentée (silex chauds), vibrant de longues secondes.

Accords mets-vins : asperges blanches avec une sauce mousseline, brochettes de gambas grillées au piment d'Espelette. Plus tard, pot-au-feu de la mer, parmentier de cabillaud, quenelles de brochet à la sauce Nantua, sandre au court-bouillon et jardinière de légumes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique