

Domaine Michel Chevré - Saumur Blanc Clos de l'Ecotard - 2016 - blanc



Michel Chevré est le collaborateur de longue date de Thierry Germain, une collaboration quasi-fraternelle qui est à l'origine de toutes les grandes cuvées du Domaine des Roches Neuves.

Le Clos de L'Ecotard est né en 2011 avec cette fois-ci Michel Chevré comme principal instigateur. Les rôles sont inversés mais l'esprit qui préside aux vins est le même. Donc, culture certifiée bio et bio-dynamique, travail du sol à 100 %, enherbement naturel, plantation dense à 8 000 pieds/hectare sur ce lieu-dit Clos de l'Ecotard, situé sur la commune de Courchamps au sud de Saumur, sur un sol globalement argilo-calcaire.

Ensuite, les raisins sont vendangés manuellement (rare en Loire où les machines sont légion, il faut le savoir). Les raisins fermentent directement en barriques de 400 litres et de 228 litres (barrique bourguignonne). L'élevage se fait dans des grands contenants ovales de 1200 litres, cela afin de préserver au maximum l'expression minérale du vin.

Ce millésime 2016, incisif et revigorant, révèle une belle complexité d'arômes, autour du fruit, des fleurs blanches et de la fraîcheur : les notes d'acacia, de gazon, de kumquat, de zestes d'orange, de fruits exotiques, de citron vert, de fenouil, de cerfeuil, de gingembre se succèdent harmonieusement, sans oublier d'élégantes évocations minérales de craie et de coquille d'oeuf.

En bouche, on retrouve la même énergie, et cette harmonieuse complexité, on boit une eau jaillissante. La finale est très longue, sur les agrumes et une expression saline qui révèle la force du sol. On sent la patte d'un grand vigneron, ou plutôt des vignerons ! Mais dans un sens ou dans l'autre, Michel Chevré avec Thierry Germain au Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain avec Michel Chevré au Clos de l'Ecotard, les vins sont au sommet de la hiérarchie.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Chevré - Saumur Blanc Clos de l'Ecotard - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Acacia, gazon, kumquat, zestes d'orange, fruits exotiques, citron vert, fenouil, cerfeuil, gingembre, sans oublier d'élégantes évocations minérales de craie et de coquille d'oeuf.

Bouche : Belle cohérence avec le nez. Energie des agrumes et de l'eucalyptus. La finale est très longue, sur les agrumes et une expression saline qui révèle la force du sol.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Ceviche. Tartares de poisson, sashimis. Poissons fumés. Soufflé ou omelette à la cive. Toast au chèvre chaud.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique