

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2022 - blanc - 150 cl



Un monument ! Plus qu'un vin, ce Clos La Néore, uniquement produit en magnum, est un monstre sacré du vignoble français, un vin de plénitude, un vin de sol, de fruit et d'énergie pure, un vin qui vous transcende et vous élève : il brillera sur les 15 ou 20 prochaines années comme aucun autre.

Du côté de Chavignol, les millésimes précoces et solaires s'enchaînent. 2022 ne fait pas exception. Une année dont certains vignerons n'hésitent pas à affirmer, du côté de Sancerre et Chavignol, qu'elle fût « un peu bénie des Dieux ». Ici, la bonne pluviométrie du mois de juin (complétée de quelques averses bienfaitrices en août) a permis d'éviter le stress hydrique dont ont pu souffrir certains vignobles, au cours d'un été chaud et très ensoleillé. En outre, la relative fraîcheur nocturne, à partir de la seconde moitié du mois d'août, a permis aux maturités de progresser sereinement, en particulier sur le plan aromatique, tout en conservant des niveaux d'acidité très satisfaisants. Les vendanges, débutées pour les blancs dans les derniers jours du mois d'août, ont été plutôt généreuses, avec des raisins mûrs et juteux, aux aromatiques particulièrement gourmandes, expressives, et des degrés d'alcool potentiels optimaux, autour de 13°. Une superbe matière première qui pouvait redonner le sourire à Anne Vatan après une année 2021 particulièrement difficile à la vigne.

Bien sûr, encore une fois, l'âge des vignes, la qualité exceptionnelle du matériel végétal, mais aussi l'identité unique du terroir des Monts Damnés ont joué un rôle primordial dans cet équilibre somptueux que le fruit a su trouver.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 permet de résister aux assauts du soleil, parfois violents sur ce coteau exposé au Sud.

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, dense mais incroyablement fraîche et tonique, sur une année pourtant chaude et solaire. Après une franche agitation du verre, on sent poindre cette fraîcheur chlorophyllienne et mentholée typique de La Néore, avec ses notes de badiane, de jeunes pousses gorgées de chlorophylle, de menthe fraîche. Très vite, ce sont bien les agrumes qui mènent la danse, autour de l'énergie d'un pamplemousse juste tranché et d'un citron vert plus vrai que nature. Si la sensation d'énergie domine, quelques notes plus douces de genêt et de pollen planent maintenant au-dessus du verre. A l'aération prolongée, la belle maturité du fruit apporte ses notes de prune jaune, de pêche et d'abricot juteux. L'empreinte du sol est bien là, en filigrane, plutôt aérienne et raffinée, évoquant une poussière de roche, en suspension.

Une minéralité qui va se montrer bien plus expressive et intense en bouche, prenant des accents empyreumatiques. On retrouve 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 subtilement pimentée, tout aussi identitaire. Herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs, fruit de la passion et zestes 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.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Véritable monstre sacré, ce Clos La Néore 2022 commence à peine à déployer ses ailes de géant. Unique et cultissime.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2022 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : complexe, étagé : badiane, jeunes pousses gorgées de chlorophylle, menthe fraîche, agrumes (pamplemousse, citron vert), genêt, pollen, prune jaune, pêche, abricot, poussière de roche en suspension.

Bouche : minéralité empyreumatique, matière pleine et juteuse, dense et ample, milieu de bouche fuselé, trame crayeuse pimentée, herbes fines, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs, fruit de la passion et zestes d'agrumes, finale saline et empyreumatique

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 2027 et jusqu'en 2046 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques