Clau de Nell - Chenin Blanc - 2017

Troisième millésime seulement pour ce blanc confidentiel, que les amateurs attendaient depuis longtemps, qui s'inscrit d'ores et déjà parmi les incontournables de la production de chenin ligérien. Profond et velouté en bouche, gorgé d'un fruit pur et bien mûr, mais toujours stimulant sur le palais, parcouru d'une salinité vibrante et particulièrement sapide : nous sommes totalement sous le charme de ce parangon d'élégance et d'équilibre.

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable de la viticulture bio-dynamique, 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, grés rouges et silex reposant sur un sous-sol de tuffeau calcaire.

Bien sûr, ici, encore moins qu'ailleurs, rien ne fût laissé au hasard, le soin apporté à la culture de la vigne étant un modèle du genre : sélections massales greffées par le très respecté 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 jeunes 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 2017 plutôt solaire, récolté entre le 17 et le 20 septembre, que la qualité du travail cultural et le choix de la bio-dynamie ont fait la différence : ici, point de surmaturité ni de lourdeur en bouche, mais une incroyable sensation d'équilibre et de pureté qui vous traverse tout au long de la dégustation !

L'autre héritage laissé par Anne-Claude, grande dame du vin blanc s'il en est, et préservé avec constance par Christian Jacques, c'est bien sûr cette science d'un élevage long du vin, en vieux fûts. Des pièces bourguignonnes qui, avant d'arriver au domaine pour accueillir ce chenin resplendissant, ont connu les raisins issus des grands crus Bâtard- ou autre Chevalier-Montrachet du Domaine Leflaive ! Après une vendange extrêmement méticuleuse, ne retenant que les grains dorés et bien mûrs, mais sans botrytis, puis un pressage très délicat, les jus sont ensuite vinifiés puis élevés dans ces vieux fûts, pendant plus d'un an, dans les caves fraîches creusées dans le tuffeau, avant de repasser plus de 6 mois en cuve.

Le résultat est aujourd'hui tout simplement brillant : l'éclat du fruit, parfaitement mûr et très savoureux, sur des évocations de jus de poire et de pomme fraîchement coupée, se conjugue avec un grain de texture à la fois velouté et très fin. De délicates notes de miel d'acacia et de noisette fraîche soulignent l'élégance naturelle du bouquet. L'énergie du sol et du fruit semblent parcourir le vin de bout en bout et lui donnent un vrai souffle, aux accents salins et poivrés. Nous avons eu la chance de goûter régulièrement ce vin depuis sa « création » (en 2015) : en 3 millésimes, il confirme déjà son statut unique. Mûr, profond, à la fois sensuel mais tellement svelte et élégant : ce 2017 est un « must » que nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer aujourd'hui !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Mûr et intense : miel d'acacia, fleurs blanches, noisette fraîche, pomme, jus de poire, flocon d'avoine, note délicatement briochée, pulpe d'agrumes...

Bouche : A la fois pure et très sensuelle. Attaque ample et veloutée, puis la chair s'affine, portée par une superbe trame saline dynamisante. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Un grand vin pour une gastronomie pure et sensuelle : sandre au beurre blanc, viennoise de sole, cuisses de grenouille, ris de veau à la crème et pointe d'asperges vertes...

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique