

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2018



Voici peut-être le millésime le plus abouti du Chenin du Clau de Nell, ce rêve d'Anne-Claude Leflaive devenu réalité avec la vendange 2015. Ce splendide 2018 s'inscrit clairement parmi les incontournables de la production de chenin ligérien. Profond et dense, gorgé d'un fruit plein d'éclat et d'énergie, mais toujours stimulant et finement acidulé sur le palais, parcouru d'une salinité vibrante et particulièrement sapide : nous sommes totalement sous le charme de ce parangon d'élégance qui constitue un formidable et singulier trait d'union entre la Bourgogne et la Loire.

Après avoir modernisé le domaine et remis en état le vignoble historique du Clau de Nell, forts d'une expérience incomparable d'une 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, 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 laisser 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 elle 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 2018 porté de bout en bout par une sensation d'énergie radieuse, que la qualité du travail cultural et le choix de la bio-dynamie ont fait la différence : ici, on ne s'ennuie jamais, on vit, on voyage, on est porté par une sensation d'équilibre et de pureté!

L'autre héritage laissé par Anne-Claude, grande dame du vin blanc s'il en est, et préservé avec constance par Christian Jacques, épaulé par leur fille Claire et Sylvain bien sûr, fidèle et grand artisan de cette aventure, c'est 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 vu se patiner les grands crus Bâtard- ou autre Chevalier-Montrachet du Domaine Leflaive !

En 2018, les attaques de mildiou durant un printemps pluvieux ont un peu diminué les rendements finaux (autour de 40 hectolitres par hectare tout de même). Heureusement, l'été sec et ensoleillé, jusqu'aux premières semaines de septembre, a permis de récolter, à partir du 17 septembre, des raisins parfaitement sains, mûrs et dorés, sans aucune trace de botrytis. Après un pressurage très délicat en grappe entière, le jus fut ensuite vinifié puis élevé dans les vieux fûts en provenance de Puligny, 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 à la fois éminemment complexe et brillant. Le grand potentiel de garde de ce formidable chenin nous paraît évident ! Le nez, riche et complexe, se déploie par strate successive : on débute sur une touche fraîche et herbacée évoquant la fougère, l'eucalyptus, le nénuphar et les bords de rivière. On enchaîne avec des agrumes toniques, entre pamplemousse et mandarine. Viennent ensuite les fruits blancs, légèrement acidulés, dominés à ce stade par la pomme Granny. Le sol s'exprime sur une nuance de caillou mouillé, tandis que l'élevage luxueux et parfaitement intégré apporte quelques touches délicates de vanille Bourbon et de feuille de tabac fraîche.

La bouche est ample et dense, mais le grain de texture reste fin et serré : le vin ne cesse de jouer avec chaque papille, il va et il vient, porté par une minéralité saline et ce souffle aérien qui le pousse en avant et souligne son énergie, sa grâce naturelle. Salivant, à la fois plein et svelte, très élégant, ce Chenin Blanc 2018 du Clau de Nell se range clairement du côté des plus grandes réussites ligériennes. Bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Clau de Nell - Chenin Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense et complexe : fleurs blanches, fougère, eucalyptus, nénuphar et bords de rivière. pomme Granny. Pamplemousse, mandarine, berlingots aux agrumes. Caillou mouillé. Feuille de tabac, une nuance de vanille.

Bouche : Ample et dense, mais le grain de texture reste fin, serré : le vin ne cesse de jouer avec chaque papille, il va et il vient, porté par une minéralité saline et toujours ce souffle aérien qui le pousse en avant. Beaucoup d'énergie.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc, viennoise de sole, cuisses de grenouille, saumon à l'oseille, ris de veau à la crème et pointe d'asperges vertes...
Un vrai blanc de gastronomie !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Val de Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique