

## Clau de Nell - Cabernet-Franc - 2017



Lorsqu'ils décident de sauver le Clau de Nell en 2008, Anne-Claude Leflaive et son mari Christian Jacques récupèrent un très beau patrimoine d'un seul tenant, planté de vieilles vignes de cabernet franc, cabernet-sauvignon et grolleau.

Tombés amoureux de ce terre aux sols argilo-calcaires, dominant la Loire au loin, Anne-Claude et Christian vont dès lors s'atteler à faire du Clau de Nell un fleuron du vignoble ligérien, armés de leur passion pour la vigne et de leur solide expérience dans une viticulture bio-dynamique : ils ont l'intime conviction qu'il y a ici un grand terroir, pour les rouges comme pour les blancs (l'aventure du chenin démarrera quelques années plus tard).

Ce Cabernet-Franc est issu de vignes d'une cinquantaine d'années plantées sur ce terroir argilo-limoneux du Clau de Nell, mêlant grès et silex rouges sur un sous-sol calcaire de tuffeau, gage de finesse des vins mais aussi d'une bonne résistance des vignes aux épisodes de canicules et de stress hydrique de plus en plus fréquents dans le vignoble angevin. Sous l'égide du fidèle Sylvain Potin, régisseur du Domaine depuis le début de l'aventure, les principes d'une viticulture bio-dynamique sont scrupuleusement respectés.

Au chai, on privilégie une vinification douce : égrappés, les raisins restent 30 jours environ en cuves avec un minimum de pigeage. On privilégie clairement l'infusion à l'extraction. Après le pressurage, le vin est élevé sur lies fines en vieux fûts bourguignons (sans bois neuf) pendant un an, avant de repasser 6 mois en cuves.

On aime sa robe lumineuse, aux reflets grenat profond, qui annonce un nez très expressif mêlant griotte et pruneau, sang de bœuf et laurier, des notes fumées évoquant le charbon et la suie, mais aussi la quetsche et la confiture de mûres. La nature est omniprésente, on sent la forêt humide environnante, on sent les cailloux mouillés par une pluie d'automne. Au fil de l'aération, la dimension florale se renforce, sur des notes de tulipe, de géranium et de violette, complétées d'une touche mentholée rafraîchissante.

La sensation d'harmonie en bouche est remarquable : les tanins sont suaves et bien mûrs, les saveurs de cerises cuites au vin rouge, de pruneau et de confiture de prune rouge s'entremêlent à des notes épicées de poivre noir, de clou de girofle et de laurier. La touche fumée, cendrée même est toujours là, tout comme la note mentholée évoquant désormais plutôt l'eucalyptus.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Jeune, ce Cabernet-Franc vous ravira sur un tartare de bœuf. Dans quelques années, on pense à un pot-au-feu généreux, un onglet grillé et ses petits légumes glacés ou encore un magret de canard rôti accompagné d'une sauce aux fruits rouges et de haricots verts.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Clau de Nell - Cabernet-Franc - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Grenat profond

Nez : Puissant : griotte et pruneau, sang de bœuf et laurier, des notes fumées évoquant le charbon et la suie, mais aussi la quetsche et la confiture de mûres. Forêt humide, caillou mouillé. Tulipe, géranium, violette. Une touche mentholée

Bouche : Harmonieuse, les tanins sont suaves et bien mûrs, les saveurs de cerises cuites au vin rouge, de pruneau et de confiture de prune rouge s'entremêlent à des notes épicées de poivre noir, de clou de girofle et de laurier. Finale fumée aux accents mentholés

Accords mets-vins : Un pot-au-feu généreux, un ongle grillé et ses petits légumes glacés ou encore un magret de canard rôti accompagné d'une sauce aux fruits rouges et de haricots verts.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage préalable d'une heure au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-Franc

Culture : Biologique et bio-dynamique