

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2018



Attention : chef d'œuvre. Plus qu'un vin, ce Clos La Néore, uniquement produit en magnum, est un monument du vignoble français, un vin de plénitude, un vin de sol, de fruit et d'énergie chlorophyllienne, un elixir de vie qui brillera sur les 15 ou 20 prochaines années comme aucun autre.

Sur ce millésime solaire, où on a flirté à plusieurs reprises durant l'été avec les 40° sur les pentes des Monts-Damnés, la qualité exceptionnelle du terroir de la Néore a fait la différence ! 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 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 de ce 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 a permis de parfaitement résister aux violents assauts du soleil, pendant l'été 2018, et de préserver l'éclat aromatique et la minéralité scintillante dont le terroir a chargé ses fruits.

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 : de notre point de vue, une dizaine d'années de garde s'imposeront naturellement. Mais déjà, on sent poindre cette fraîcheur chlorophyllienne

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et mentholée typique de La Néore, avec ses notes d'anis vert, de cerfeuil, de menthe fraîche et de réglisse, qui se mêlent à une empreinte pierreuse omniprésente et raffinée, évoquant poudre de roche et galets mouillés ainsi qu'une nuance camphrée. Puis vient le fruit, plus vrai que nature, s'exprimant sur des notes franches de pomme juste tranchée, de noyau de pêche, de melon mais aussi de peau de pamplemousse, de mandarine et de citron vert, complétées d'une nuance exotique particulièrement gourmande.

On retrouve en bouche cette matière pleine et juteuse typique de La Néore. La densité presque crémeuse de l'entame laisse rapidement la place à une trame crayeuse et étirée, tout aussi identitaire. Herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs et peaux d'agrumes s'entremêlent pour une excitation maximale des papilles et une salivation qui n'en finit pas ! Véritable monstre sacré, ce Clos La Néore 2018 aura besoin d'au moins 5 années supplémentaires en cave pour commencer à déployer ses ailes de géant. Unique et cultissime.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Edmond et Anne Vatan - Magnum Sancerre Clos La Néore - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Complexe, étagé : anis vert, cerfeuil, menthe fraîche et réglisse, une empreinte pierreuse raffinée, évoquant poudre de roche et galets mouillés, une nuance camphrée, pomme juste tranchée, noyau de pêche, melon jaune. Citron vert, mandarine, pamplemousse

Bouche : Une matière pleine et juteuse. La densité presque crémeuse de l'entame laisse rapidement la place à une trame crayeuse et ultra-salivante. Herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, fruits blancs et peaux d'agrumes pour une salivation maximale

Accords mets-vins : Homard rôti dans sa carapace, jus réduit à l'estragon. Ris de veau, crumble de noisettes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2025 et jusqu'en
2040 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques