

Domaine de Juchepie - Anjou Sec Le Clos - 2014



Ce Clos de Juchepie est un véritable concentré de fruit et de terroir, à l'ampleur et la persistance hors du commun. Si le Domaine est adulé par les amateurs de très grands vins moelleux, il nous montre encore une fois sa parfaite maîtrise lorsqu'il s'agit d'élaborer un Anjou sec puissant et décoiffant !

Le Clos est issu d'un assemblage des meilleures parcelles du petit vignoble des Oosterlinck, là où les sols argileux sont les plus minces, et où la roche-mère de schistes pourpres mêlés aux spilites volcaniques va transmettre à la vigne une intensité minérale exemplaire.

Fidèle à son culte du raisin parfait, Eddy vendange ici, comme pour les moelleux, par tries successives pour ne retenir que les baies dorées, à haute maturité, mais non botrytisées. Après une vinification totalement naturelle et un élevage de 12 mois en fûts de chêne sans aucun bois neuf, Eddy laisse ensuite le vin continuer à s'équilibrer, se « faire » en bouteille, pendant une bonne année supplémentaire, dans les caves du Domaine. En véritable artisan ultra-perfectionniste et en dégustateur hors-pair, Eddy fait en effet le choix de commercialiser des vins dans lesquels tout éventuel « défaut » de jeunesse aura disparu.

Cet Anjou Le Clos 2014, à la robe parée d'un or intense, tient sans aucun doute le haut du pavé des quelques centaines de blancs secs que nous avons dégustés lors de la dernière édition du Salon des vins de Loire d'Angers et de ces nombreuses manifestations « off ».

Un pur moment de plaisir et un vrai festival d'arômes, entre fines nuances florales et d'infusion, pierre mouillée, poivre blanc, pointe de curry et de girofle, pâte de coing, mandarine, ananas frais, eucalyptus... tout s'enchaîne ici avec une grâce incroyable. La bouche confirme cette sensation de plénitude et de pureté. Portée par de superbes amers, elle se développe avec une belle rectitude, beaucoup de profondeur et de sapidité, vers une finale interminable, mêlant fruits blancs mûrs, orange juteuse et belle expression du sol.

On adore ce grand blanc de gastronomie !

Domaine de Juchepie - Anjou Sec Le Clos - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle aux reflets verts

Nez : Très expressif : fleurs blanches, infusion, pierre mouillée, poivre blanc, pointe de curry et de girofle, pâte de coing, mandarine, ananas frais, eucalyptus...

Bouche : Ample et généreuse, extrêmement savoureuse sur un fruit charnu et juteux, milieu de bouche très droit, grosse persistance épicée.

Accords mets-vins : Au-delà d'un poisson au beurre blanc, idéal sur une cuisine exotique : lotte au curry, sauté de porc à l'ananas, tajine de veau à l'abricot...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique