Edmond et Anne Vatan - Sancerre Blanc La Néore - 2016

Attention : chef d'œuvre. Plus qu'un vin, ce Clos La Néore 2016, est un monument du vignoble français, un vin de plénitude, un vin de sol, de fruit et d'énergie chlorophyllienne, un elixir de vie à la minéralité ferme et vibrante qui brillera sur les 10 prochaines années comme aucun autre. Un monstre sacré, sur un millésime aussi rare qu'impressionnant...

Nous l'avions découvert en 2016, lors d'une dégustation particulièrement conviviale, à l'ombre de la tonnelle de la maison familiale des Vatan, au cœur du petit village de Chavignol. Subjugué par l'intensité et l'envergure de ce vin, nous avions alors décidé de suivre les précieux conseils d'Anne Vatan et Nady Foucault, son mari, en le laissant tranquillement s'affiner en cave quelques années supplémentaires avant de vous le proposer. Comme eux, nous étions en effet convaincus de tenir là un très grand millésime de la Néore, dont la capacité de garde n'est plus à prouver. Il est vrai que nous avions été bien guidés dans notre conclusion par Anne et Nady : ils s'étaient en effet amusés à nous faire découvrir, à sa suite et à l'aveugle, un prodigieux Néore 1996, à la jeunesse insolente et la complexité indépassable. Un vin qu'ils estimaient, tout deux, parfaitement dans l'esprit du 2016... CQFD.

Après l'avoir regoûté, toujours à Chavignol, en avril dernier, nous avons convenu tous les 4 que ce Clos de la Néore 2016 méritait maintenant de vous être présenté... Une offre exclusive, réservée aux meilleurs clients de notre Route des Blancs !

Revenons rapidement sur l'histoire de ce Clos de légende. 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 permet de résister aux violents assauts du soleil, 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.

Venons-en à ce 2016 : d'une sidérante complexité, il reste pourtant profondément typé « Néore ». Le nez s'ouvre sur des accents terpéniques rappelant de grandes expressions de riesling avant de laisser se déployer cette dimension chlorophyllienne si typique, autour de l'eucalyptus, de la feuille de menthe et du cerfeuil. Puis vient une vague de jus d'agrumes qui semble déferler au-dessus du verre, dans une onde de fraîcheur et d'énergie qui nous porte. Au fil de l'aération, c'est une identité plus minérale et épicée qui s'impose progressivement, sur des notes salines et iodées de craie mais aussi de racine de gingembre. On croit apercevoir subrepticement salsifis ou poivron vert avant de revenir sur une touche d'écorce de mandarine, de citron et un beau cœur de fruits blancs et de pêche. L'amande n'est pas loin, et la cire non plus, apportant une dimension plus oléagineuse. Une brassée de fleurs séchées remonte maintenant du fond du verre. Quelle complexité !

On retrouve en bouche cette matière à la fois pleine, ferme et juteuse typique de La Néore. La densité de l'entame laisse rapidement la place à une trame crayeuse étirée, tout aussi identitaire. Herbes fines fraîches, graine de coriandre, sel marin, thé vert, 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 2016 commence juste à déployer ses ailes de géant. Unique et cultissime.

Quantité limitée à 1 bouteille par foyer.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Edmond et Anne Vatan - Sancerre Blanc La Néore - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Complexe, étagé : note terpénique, eucalyptus, feuille de menthe et cerfeuil, jus d'agrumes, pomme fraîche, craie, sel iodé, racine de gingembre, thé vert, écorce de mandarine et de citron, salsifis et poivre vert, noyau de pêche, amande blanchie, cire

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : 1 à 2 heures avant le service

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques