

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2021



Des sols finement analysés par le célèbre duo d'agronomes mythique Lydia et Claude Bourguignon, des plantes choyées et le choix de la biodynamie permettent à la petite équipe du Clau de Nell d'élaborer des cuvées parfaitement équilibrées et d'une pureté rare.

Loin de s'endormir sur ses lauriers, elle continue de rechercher à exprimer toutes les nuances de ce beau terroir d'un seul tenant, entre prés et forêts. Dernier-né dans la collection des vins du Clau de Nell, ce tout nouveau et ultra-confidentiel Blanc de noir honore de façon très originale et franchement irrésistible l'autre cépage-phare du vignoble angevin, le rouge Cabernet-Franc, exceptionnellement vinifié en blanc !

Réalisé à partir de vieilles vignes de près de cinquante ans qui prennent racine dans des sols argilo-limoneux composés de grès et de silex rouges sur tuffeau, ce blanc de noir en impose par sa densité et sa pureté. Ici, Christian et Sylvain ne retiennent que le cœur de presse (en vendange entière), en écartant les moûts plus colorés. Après une fermentation sur levures indigènes, le vin est ensuite élevé en barriques bourguignonnes de 4 vins, pendant un an, avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuves. Tout concourt ici à préserver l'intégrité du fruit et à rendre hommage à ce terroir unique, sans renier l'héritage bourguignon d'Anne-Claude Leflaive.

Dès le premier nez, une évidence s'impose : la pureté. Il émane de ce jus à la fois fringant et étonnamment complexe, une forme de limpidité et de droiture. Le nez décline une ribambelle de notes florales raffinées complétées d'une touche de feuille de cassis et d'évocations de pistache. Ce bouquet printanier s'efface bientôt devant des notes plus empyreumatiques de pierre à fusil et d'encens. Lorsqu'on y revient, le vin décidément bavard, reprend son costume vineux - de cabernet franc - pour délivrer quelques fragrances de baies croquantes et de confiture de framboises subtilement épicées.

La bouche à la fois crémeuse en entame mais fuselée est portée par une belle énergie. On retrouve nos petites baies rouges, délicatement acidulées. La matière ondoyante semble prendre appui sur des tanins finement poudreux. Elle donne une vraie densité au jus. Le milieu de bouche convoque des notes légèrement camphrées de bergamote, une touche d'encens et quelques nuances de cire d'abeille. La finale s'enroule autour de tanins crayeux et rafraîchissants.

Un carpaccio de noix de Saint-Jacques à la grenade, un saumon mariné en papillote ou encore une truite fumée devraient ravir les papilles des gastronomes et permettra surtout de rendre hommage à ce blanc de noir

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

unique en son genre. Attention, collector !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clau de Nell - Blanc de Noir - 2021



Dégustation et accords

Nez : Pur, fringant et complexe : notes florales raffinées de feuille de cassis et d'évocations de pistache, notes empyreumatiques de pierre à fusil et d'encens, fragrances de baies croquantes et de confiture de framboises subtilement épicées

Bouche : Crémeuse en entame puis fuselée, portée par une belle énergie, petites baies rouges, délicatement acidulées, tanins finement poudreux, notes camphrées de bergamote, une touche d'encens et quelques nuances de cire d'abeille, une finale fraîche et poudrée

Accords mets-vins : Un carpaccio de noix de Saint-Jacques à la grenade, un saumon mariné en papillote ou encore une truite fumée



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030
Température de service : 12°
Ouverture : Aération rapide en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France
Millésime : 2021
Type : Vin blanc tranquille sec
Cépage : Cabernet-Franc
Culture : Biodynamique