Domaine Michel Chevré - Saumur Blanc Les Pentes - 2016

Comme celui des Roches Neuves, le vignoble de Michel Chevré, fidèle bras droit de Thierry Germain, s'étend aussi. Après le déjà fameux Clos de l'Ecotard, voici donc le dernier-né, Les Pentes, produit pour la première fois en 2015.

Cette cuvée provient d'une parcelle exposée plein Sud située sur la commune de Courchamps, sur les flancs d'un coteau assez pentu qui présente la particularité de posséder un sol très mince, avec beaucoup de calcaire actif et crayeux, où la roche-mère affleure souvent. Comme au Clos de l'Ecotard (et bien sûr au Domaine des Roches Neuves), Michel Chevré, chef de culture hors-pair, travaille ici sa vigne d'une façon remarquable : tout est fait pour retrouver dans le vin l'expression la plus juste et sincère du fruit et du terroir.

Travail du sol exclusivement au cheval, enherbement naturel, respect scrupuleux des principes biologiques et bio-dynamiques, limitation des rendements, Michel ne laisse rien au hasard. Idem en cave, où il fait le choix, sur cette cuvée, de vinifier et d'élever en cuves rondes de 25 hl afin de préserver la fraîcheur et la minéralité de ce terroir très calcaire.

Au final, la haute maturité qu'apporte l'exposition au Sud et la fraîcheur minérale tirée du sol se conjuguent parfaitement et confèrent à ce vin un profil très complet. A la fois citronné, crayeux et incisif en attaque, il procure aussi le plaisir de goûter à un fruit bien mûr, juteux et riche dans ses saveurs. Ici, les notes caillouteuses et iodées côtoient des arômes de mirabelle, de poire Williams, de pêche flambée et de goyave. La bouche est à la fois vive et ronde sur la finale, toujours portée par une minéralité saline et une jolie acidité citronnée. Une belle réussite, à laisser évoluer au moins 5 ans en cave.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Chevré - Saumur Blanc Les Pentes - 2016

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : A la fois mûr et frais : craie, une touche iodée, camphre, bergamote, citron, mirabelle, pêche flambée, goyave, anone.

Bouche : Belle cohérence avec le nez. Un côté incisif, et une vraie rondeur. La finale est très longue, enveloppante, sur les agrumes, les fruits mûrs et une belle expression saline.

Accords mets-vins : Poissons fumés. Soufflé ou omelette à la cive. Gambas ou lotte au lait de coco. Toast au chèvre chaud.

Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique