CLOS DU PAPILLON

Domaine de Closel, 2018

demeter
Agriculture Bio-Dynamique

Rachetez une bouteille sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée

Je voulais vous présenter ce mois-ci un Savennières d'une qualité exceptionnelle. C'est l'appellation en Loire qui est en train de se faire une place parmi les plus grandes appellations de vins blancs français ! Cette cuvée en est la preuve : le nez est complexe, il mêle le fruit, la minéralité et la rondeur. En bouche, vous serez séduits par les arômes de coing et de poire mêlés à ceux de pain grillé et de craie. La finale est exceptionnellement longue et aromatique, synonyme d'un grand vin.

TERROIR

L'appellation Savennières est située au sud de la ville d'Angers. Ce qui fait la grandeur de ce terroir, c'est la diversité de minéraux contenus dans son sol : schiste vert et pourpre, roches magmatiques et grès. Chacun de ces minéraux sont absorbés par la vigne ce qui donne au vin un caractère très particulier. On retrouve cette spécificité dans le verre avec des arômes de craie ainsi qu'une pointe d'iode, qui sublime l'aromatique des Savennières.

CÉPAGE

La variété utilisée pour l'appellation Savennières est le chenin blanc, roi des cépages de Loire. Il s'adapte parfaitement aux terroirs très minéraux comme celui de Savennières. Il va y exprimer sur ce sol, des arômes de poire et de coing typique d'un chenin blanc de grande qualité.

100% CHENIN BLANC

MILLÉSIME

L'année 2018 s'inscrit comme un millésime solaire pour la vallée de la Loire. Les raisins ont profité d'un ensoleillement maximal jusqu'au mois de septembre. Vous pouvez le sentir dans votre verre grâce aux arômes de coing et de poire bien mûrs. Un millésime d'exception pour un vin qui l'est tout autant.

UN VIN, UN DOMAINE

Le Domaine du Closel est depuis sa création géré par des femmes. Aujourd'hui, Evelyne de Pontbriand conduit d'une main de maître le domaine et participe à la renommée croissante des vins de Savennières grâce à un travail magistral. Le vignoble est certifié en agriculture biodynamique depuis 2015. C'est un domaine à suivre et je vous propose d'en reparler dans quelques années !

TEMPÉRATURE : entre 10°C et 12°C

CARAFAGE : ouvrir juste avant de servir

GARDE : à consommer dès maintenant et jusque fin 2026

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

☑ limpide ☐ trouble ☐ voilée

COULEUR:

Jaune vert · Or vert · Jaune paille · Doré · Vieil or · Ambré · Roux

INTENSITÉ COLORANTE:

☑ claire ☐ soutenue ☐ profonde

BRILLANCE:

☐ terne ☑ lumineuse ☐ éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

☐ fluide ☑ coulante ☐ épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

☐ douteuse ☑ plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

☐ fermée ☐ discrète
☐ ouverte ☑ puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits blancs, minéral, empyreumatique

ARÔMES :

poire

coing

craie

pain grillé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :	☐ faible	☑ nette	☐ intense		
SUCRE :	☑ sec	☐ tendre	☐ suave	☐ moelleux	☐ pâteux
ACIDITÉ :	☐ molle	☐ tendre	☐ fraîche	☑ vive	☐ nerveuse
ALCOOL :	☐ maigre	☐ léger	☐ riche	☑ corsé	☐ alcooleux
SALÉ :	☐ absent	☑ iodé			
GAZ CARBONIQUE :	☑ absent	☐ perlant	☐ pétillant	☐ effervescent	
TEXTURE :	☐ coulante	☐ fluide	☑ douce	☐ soyeuse	☐ onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE :	☐ absente	☐ courte	☐ développée	☐ longue	☑ persistante
DOMINANTE FINALE :	☐ sucre	☑ acidité	☐ gras/alcool		

ACCORDS
METS ET VINS

- Tartines de boudin blanc aux pommes rôties
- Blanquette de joue de lotte
- Brillat savarin
- Grillé aux poires