



CLOS DU PAPILLON

Domaine du Closel, 2021

L'avis de Philippe Defleur

Savennières, est l'une des plus grandes appellations de vins blancs ! Cette cuvée en est la preuve : le nez est complexe, il mêle le fruit, la minéralité et la rondeur avec une très belle longueur en bouche.

Terroir.
Ce qui fait la grandeur de ce terroir, c'est la diversité des 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.

Millésime.
Précoce pour le débourrement, les bourgeons ont été sensibles au gel avec des rendements hétérogènes. Néanmoins, grâce à une floraison rapide avec des températures élevées, les vendanges se sont déroulées sans blocage de maturité. Ce vin est un excellent vin de garde.

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.

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. Le vignoble est certifié en agriculture biodynamique depuis 2015.

CÉPAGE :
100% chenin blanc

LABEL : Biodynamie



RÉGION :
Loire

AOP/IGP : Savennières

ELEVAGE/VINIF : Fût



A SERVIR
ENTRE 10°ET 12°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



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

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, minéral

ARÔMES

Poire Coing
Craie



ATTAQUE

Faible Nette Intense

SUCRE

Sec Tendre Doux Moelleux Pâteux

ACIDITÉ

Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse

ALCOOL

Maigre Léger Riche Corsé Alcooleux

SEL

Absent Iodé

GAZ CARBONIQUE

Absent Perlant Pétillant Effervescent

TEXTURE

Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse

LONGEUR AROMATIQUE

Absente Courte Développée Longue Persistante

DOMINANTE FINALE

Sucre Acidité Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Tartines de boudin blanc aux pommes rôties

Les arômes de fruits blancs s'allieront à merveille avec la gourmandise de cette entrée.



Blanquette de joue de lotte

La complexité de ce vin blanc défiera la sauce de la blanquette.



Brillat-Savarin

La minéralité prononcée du vin saura casser le gras du Brillat-Savarin.



Grillé aux poires

Quoi de mieux que de retrouver des poires dans les notes du vin et de ce dessert?