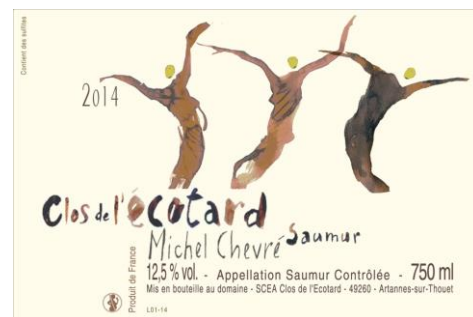


# CLOS DE L'ECOTARD 2014

A.O.C. SAUMUR BLANC



## LOCALISATION

Sur la commune de Courchamps au lieu-dit le Clos de l'Écotard.

## CEPAGE

Chenin

## TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE

Argilo-calcaire avec parfois des affleurements de ce dernier.

Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel sur une partie des vignes.

Plantation 8 000 pieds/ha.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique – label Biodyvin et certification Ecocert.



## VINIFICATION

Vendanges manuelles par tries (2).

Eclaircissage de façon à laisser 4 à 6 grappes par souche.

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres et de 228 litres bourguignonnes pour 1/3 et de deux vins pour 2/3 restants.

Elevage discret en masse dans des ovales de 1200 litres de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol.

Toutes ces opérations se font à basses températures pour préserver le fruit au vin.

## ROBE

La cristallinité de la robe captive notre regard et nous désarçonne.

Robe jaune/paille, presque cristallin, limpide, lumineux et brillant.

Des reflets verts/argent.

## NEZ

Le 1<sup>er</sup> nez conjugue, à la fois : concentration/fraîcheur/générosité/puissance, il affirme résolument sa naissance (son lieu).

Le 2<sup>ème</sup> nez, lui, laisse apparaître une multitude de senteurs fruités/florales/végétales, au travers desquelles se dessine en filigrane une fraîcheur (acidité racinaire).

Au-delà de ces constatations primaires, il se développe à la façon d'un métronome.

Essayons de détailler son arborescence qui nous promet complexité et émotion.

Fruits blancs : poire, pêche ;

Agrumes : citron, pamplemousse ;

Floral : acacia, aubépine, rose ;

Végétal : jasmin, bergamote, gingembre.

## BOUCHE

Attaque droite et puissante, mais aussi sensuelle.

Son fruité intense semble imposant et présent.

L'acidité est présente, sans ostentation, dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatique des saveurs.

Son expression racinaire lui confère l'élasticité et la solidité qui lui apporte la verticalité.

L'alcool est enrobé et architecture la matière dans son horizontalité.

De caractère énergique, la matière ne manque pas de densité. Elle recèle un goût à la fois insistant et sapide.

Dans un même registre, la finale transcende par sa netteté la richesse intrinsèque de la matière avec une rémanence de saveurs déjà rencontrées et ce pendant de longues caudalies.