

"Clos de l'Ecotard" Saumur blanc sec 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Michel CHEVRE

Millésime: 2016

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Clos de l'Ecotard

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

CLOS DE L'ECOTARD

Commentaires sur ce

Clos de l'Ecotard blanc 2016 signé Michel Chevré

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Apogée 2018-2026.

Sur le domaine :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : *De millésime en millésime, Michel Chevré, bras droit de Thierry Germain depuis plus de deux décennies progresse vers l'excellence. Il a signé en 2015 son quatrième millésime, qui est le plus accompli. Son domaine de trois hectares se situe sur Courchamps, sur une belle croupe de calcaires orientée plein sud. Ce terroir donne une bonne tension saline au chenin, bravo l'artiste ! Les vins blancs offrent une tension savoureuse.*

La Revue du Vin de France : *Fort de son expérience au Domaine des Roches Neuves, Michel Chevré cultive pour lui, en bio, trois hectares de chenin sur une butte calcaire exposée Sud. Très proche dans l'esprit des grands blancs façonnés chez Thierry Germain, son Clos de l'Ecotard fait incontestablement partie de ces grands vins blancs du Saumurois qui écrivent les lettres de*

noblesse de l'appellation.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Chenin

Culture : Biodynamie

La vigne :

Le terroir et les sols : Sols argilo-calcaire. Clos des Ecotards situé sur la commune de Courchamps.

Philosophie : Biodynamie.

En cave :

Vinification et élevage : Vendange manuelle, en petits paniers. Tri sévère à la vigne et en cave. Pressurage long et progressif. Vinification en levure indigène, sans intrants, avec maîtrise des températures. Le vin est ensuite élevé pendant 9 mois en fûts ovales. Pas de malo lactique ni de bâtonnage.

Description brève du produit :

"Le Clos de l'Ecotard fait incontestablement partie de ces grands vins blancs du Saumurois qui écrivent les lettres de noblesse de l'appellation" (La Revue du Vin de France). Le bras droit de Thierry Germain aux Roches Neuves vinifie son propre Clos, qui nous permet d'approcher l'essence du savoir-faire du domaine à un prix beaucoup plus raisonnable. 16/20 B+D ("Trame toute en tension saline").