

COTEAUX DU LOIR

« PREMICES » 2023

Domaine de Bellivière



Situation : Éric et Christine Nicolas ont été les premiers, au milieu des années 1990, à raviver la flamme éteinte des vins de la Sarthe. Avec la même sensibilité et rigueur, leur fils Clément a rejoint le domaine familial. Leurs cuvées montrent le potentiel immense de ces terroirs discrets. Les raisons du succès sont les mêmes que partout ailleurs en France : une viticulture élitiste, en

biodynamie, et une vinification la plus naturelle possible mais scrupuleuse. Le coteaux-du-loir Vieilles Vignes Éparses illustre à merveille le caractère unique, élégamment austère, de ces vins qui évoluent vers une sensation saline extraordinaire avec quelques années en bouteille.

Encépagement : 100 % Chenin, vignes de 50 ans.

Terroir : Argiles à silex sur tuffeaux.

Température de Service : 10 à 12°C

Potentiel de Garde : 10 ans

Observations : Nez délicat et expressif, marqué par les fruits blancs (poire, pêche blanche) accompagnés de notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'une belle touche minérale évoquant la pierre à fusil. L'attaque est fraîche et précise, portée par une belle tension acide. Le fruit blanc se retrouve en bouche, accompagné d'une sensation saline et minérale caractéristique du chenin ligérien. La matière est fine, équilibrée par une fraîcheur persistante, avec une finale droite, légèrement crayeuse et très élégante.

Quelques accords : Araignée de mer et myonnaise au miso, sole meunière, sandre au beurre blanc.

