

SAUMUR BLANC 2023

Le Clos de l'Écotard



Situation : Michel Chevré donne progressivement les rênes de ce petit domaine de 3 ha à son fils Thibaud qui termine son apprentissage du métier de vigneron. Les saumurs blancs sont produits avec la volonté de sculpter de magnifiques chenins épurés de tout artifice et sveltes, ne manquant ni de chair ni de profondeur. La

cuvée emblématique du domaine, le Clos de l'Écotard, s'inscrit déjà parmi les plus grands du Saumurois. Un domaine à découvrir d'urgence !

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : butte de calcaire exposé plein sud

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Le nez est immédiatement expressif et précis, marqué par des notes de fruits blancs mûrs, de pomme et de poire, accompagnées de nuances plus complexes de fruits secs. Une belle dimension minérale apparaît également, rappelant la craie et la pierre humide. En bouche, le vin se montre plus structuré et profond. L'attaque est ample et généreuse, portée par une matière assez dense, mais rapidement équilibrée par une belle fraîcheur. L'élevage de 11 mois en barriques apporte du gras, de la texture et une certaine complexité aromatique. Le milieu de bouche se distingue par une remarquable sensation saline et pierreuse. Cette minéralité apporte de la tension et étire progressivement le vin vers une finale longue et persistante.

Quelques accords : Saint-Pierre rôti beurre noisette et asperge blanches, Ris de veau rôti et jus réduit, Comté 24 à 36 mois, Pouilly-Saint-Pierre...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com