

SAUMUR BLANC

« L'ECART » 2023

La Folie Lucé



Situation : La Folie Lucé est un domaine viticole de 4 hectares se trouvant à la sortie de Saumur. Caractérisée par une bâtisse du XVe siècle, Loïck Terquem devient le maître des lieux en 2009. Séduit par l'idée de retourner à la campagne, ce Parisien laisse son travail d'informaticien pour devenir viticulteur.

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique, bien qu'il ne soit pas encore labellisé. Le travail est régulé selon le calendrier lunaire tandis que l'enherbement est privilégié.

Encépagement : Chenin 100 %.

Terroir : Sol argilo-calcaires et sable.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2026-2029

Observations : Le nez, riche et complexe, se déploie par strate successive : on débute sur une touche fraîche et herbacée, évoquant la fougère, suivi par le registre des agrumes : pamplemousse et mandarine. La bouche est ample et dense, mais le grain de texture reste fin et serré : le vin ne cesse de jouer avec chaque papille, il va et il vient, porté par une minéralité saline et ce souffle aérien qui le pousse en avant et souligne son énergie, sa grâce naturelle. Salivant, à la fois plein et svelte, très élégant, ce Chenin Blanc se range clairement du côté des plus grandes réussites ligériennes. Bravo !

Quelques accords : Sandre au beurre blanc, viennoise de sole, cuisses de grenouille, saumon à l'oseille, ris de veau à la crème et pointe d'asperges vertes...

