

GROLLEAU 2016 ROUGE

CLAU DE NELL



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Belle représentation du grolleau, cépage typique de la Loire.

- Grolleau 100%

Accords mets et vins

Ce 100% Grolleau se mariera parfaitement avec une viande rouge, ou bien blanche en sauce, avec des mets gourmands et plein de saveurs. Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Clau de Nell

Couleur : Rouge

Région : Val de Loire

Appellation : IGP Vin de Pays de la Loire

Cépages : Grolleau

Bio : oui

Viticulture : Biodynamie

Millesime : 2016

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux, composé de gré et silex rouges sur tuffeau

Cépage : Grolleau 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Vendange égrappée, levures indigènes, macération d'une vingtaine de jours sans extraction, pigeages légers, peu de remontages, travail d'infusion, température de 18 à 25°C

Elevage : Pour moitié, de 12 à 18 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de cinq vins en pièces troglodytes ; l'autre moitié sur lies fines en cuve

Dégustation

Robe : Rouge sombre

Nez : Sur les fruits rouges, le poivre et les épices

Bouche : Tanins fins, souples et frais, arômes de fruits rouges

Garde : 10 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

"Dix hectares d'un seul tenant, un tertre de vignes en pleine nature. De sa hauteur, Clau de Nell regarde la Loire au loin. De là, le regard à l'infini décrit les horizontales du ciel, du fleuve et des rangées de Grolleau, de Cabernet Franc, de Cabernet-Sauvignon et des Chenin. Tout en douceur dans le matin, les lignes se fondent dans la brume bleutée. Sous le soleil de midi, l'alignement rigoureux des piquets relie les ardeurs du ciel à celles de la terre. Terre qui s'impose à nous par le relief marqué des sillons labourés. Terre fraîche et souple que l'on sent vivre et respirer. Les arbres qui bordent le vignoble déclinent une gamme riche et délicate de verts. La nature s'exprime librement en force et en sensibilité. Celui qui passe s'arrête forcément et sent la vie. Il suffit de suivre le chemin qui dessine les contours du Clau de Nell pour arriver au domaine. Le paysage à nouveau surprend. Des grottes troglodytes sont devenues des caves naturelles pour les vins. La couleur claire du tuffeau illumine les façades. Bien à l'abri, hiver comme été, les barriques restent à la bonne température. Certains jours de grand vent, les embruns de l'océan lointain se mêlent aux effluves de la terre. Il règne ici une atmosphère unique. Au Clau de Nell, la nature est essentielle, c'est une philosophie de vie. Ici, laisser faire la nature, c'est aussi savoir se saisir de ce qui passe et de ce qui advient. Bienvenue donc à la rencontre avec ses imprévus et ses hasards heureux. Sylvain, le régisseur, est arrivé comme ça, par une suite de contacts d'affinités et c'est lors d'une balade dans la vigne que s'est décidée son embauche. Il a déjà acquis en Amérique du Sud une belle expérience de la biodynamie. Il sait ce que la nature donne et comment la respecter pour que le terroir et le millésime s'expriment au mieux, au plus près de leur vérité. Cette approche simple et exigeante fait l'identité de la vie au domaine. Lors des vendanges, la cuisine devient le cœur des échanges, espace unique dédié à la vie d'une équipe soudée par le travail. Le vin a-t-il une âme ? Il faut entendre Anne-Claude Leflaive en parler pour comprendre son approche si particulière de la vie du vin. Anne-Claude cultive la vigne comme Voltaire cultivait son jardin : entre nature et culture. Pour elle, le respect de la nature est inscrit dans le socle de sa philosophie. C'est au vigneron de saisir ce qui fait la richesse et la spécificité d'un terroir pour mettre en culture le vin qui en sera le fruit le plus abouti. C'est encore le vigneron qui donne son caractère final au terroir. Ce dernier est pour lui un partenaire vivant. Il comprend ce qui le détermine et il le développe. Au final, l'énergie du vigneron fait rayonner la bouteille que nous allons ouvrir pour partager un bon moment."

