walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château de FOSSE-SÈCHE, Saumur ÉOLITHE 2023

75 cl Rouge Loire AOC Saumur



La note by Christian Walter

92-93+/100

Le Château de Fosse-Sèche, dirigé par les couples Julie et Guilhaume Pire et Cécile et Adrien Pire, est un producteur de référence du Saumurois, non seulement à Saumur mais de toute la France. Les vignobles sont exploités en agriculture biologique et biodynamique, les vins blancs et rouges (chenin blanc et cabernet franc) sont brillants et légers et se caractérisent par une pureté, une élégance et une finesse exceptionnelles, qui leur confèrent un équilibre et une buvabilité presque inégalés.

Fosse-Sèche est situé à l'extrémité du plateau de Brossay, un petit village d'environ 300 habitants. "Ce plateau est une curiosité géologique dans cette région. Il est composé d'un sol jurassique ne contenant pas de calcaire libre mais des pierres à silex et de l'oxyde de fer piégé dans ce gravier de silex en complète dégradation ", m'a expliqué Guilhaume lors de ma visite. "L'emplacement du vignoble est légèrement convexe et offre donc une exposition fraîche et venteuse. Ajouté au sol chaud dû à l'effet du silex, cela donne aux vins de Fosse-Sèche une rectitude très particulière."

Fosse-Sèche n'utilise plus de barriques depuis 2007, et tous leurs vins sont vinifiés dans des œufs en béton et des amphores du grès. Je ne me souviens pas avoir goûté ici, ces dernières années, un vin titrant plus de 12 % d'alcool, et les vins ont tendance à en avoir encore moins. Les vins sont fermentés avec des levures naturelles et élevés sans ajout de SO2 jusqu'à la mise en bouteille, où ils reçoivent un total modéré de 15-25 milligrammes par litre.

La propriété de 45 hectares a été fondée par des moines bénédictins il y a plus de mille ans, mais j'ai du mal à imaginer que les vins aient jamais eu autant d'âme qu'aujourd'hui. Seuls 15 hectares sont plantés de vignes, tandis que le reste est cultivé pour favoriser la biodiversité. Fosse-Sèche est devenu un lieu où le respect de la faune et de la flore est une priorité : on y trouve des oiseaux, des animaux, des insectes, des batraciens et des chauves-souris, qui ont permis la reconstitution d'un écosystème. Ces dernières années, la famille a planté des milliers d'arbres, et le lieu-dit est devenu un paradis naturel pour les ornithologues comme pour les amateurs de vins de Saumur vrais ou authentiques et de leurs producteurs à l'esprit humain.

Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Fosse-Sèche (Saumur)

Le vin

Assemblage de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Expression par excellence du terroir siliceux du jurassique. Le fruit est entièrement présent, tout en concentration. La robe est sombre aux reflets carmins. Le nez est envoûtant avec des notes de graphite de fruits murs et de touches sanguines, la texture est à la fois soyeuse et fraiche, la grande minéralité du terroir permet de garder un équilibre entre maturité et fraicheur, le vin est rafraichissant tout en étant sérieux et dense.

La presse spécialisée en parle

L'Eolithe Fosse-Sèche 2019 est à nouveau absolument magnifique dans sa pureté, sa fraîcheur et son expression florale et fruitée ferrugineuse de violette et de réglisse ainsi que de cerises, d'airelles, de cassis et de fruits noirs parfaitement mûrs. Pur, frais et soyeux en bouche, avec des tanins délicats et le jus magnifiquement mûr et immaculé de baies noires, de cassis et de cerises mûres à nouveau, cet ancien Saumur, devenu Vin de France, est l'un de mes vins rouges de bistrot préférés de la planète vin. Il est impossible de ne pas l'aimer. La macération est assez courte (trois à 15 jours), et le vieillissement en béton dure 14 mois. Ne buvez pas ce délicieux et intense Cabernet Franc (avec 1% de Cabernet Sauvignon) trop chaud mais, tout comme le Chenin, à 13 ou 14 degrés Celsius ou, en solo, même à 16 degrés Celsius. Le 2010 est assez puissant mais toujours soyeux et élégant, avec des tanins très fins. Il peut sûrement vieillir pendant 20 ans et bien plus encore, mais il se boit déjà à merveille. 13 % d'alcool

naturel. Dégusté en janvier 2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92/100)

The Fosse-Sèche 2019 Eolithe is absolutely beautiful again in its purity, freshness and iron-scented floral and fruity expression of violets and licorice as well as perfectly ripe cherries, cranberries, black and red currants and black berries. Pure, fresh and silky on the palate, with delicate tannins and the gorgeously ripe and immaculate juice of ripe black berries, cassis and cherries again, this former Saumur, now Vin de France, is one of my favorite bistro red wines from planet wine. It's impossible not to love it. The maceration is rather short (three to 15 days), and the aging in concrete takes 14 months. Don't drink this delicious and intense Cabernet Franc (with 1% Cabernet Sauvignon) too warm but, just as the Chenin, at 13 to 14 degrees Celsius or, as a soloist, even at 16 degrees Celsius. The 2010 is quite powerful but always silky and elegant, with very fine tannins. It can surely age for 20 and many more years, but it already drinks beautifully. 13% natural alcohol. Tasted in January 2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 92/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92/100
- **Cépage :** 99% cabernet franc, 1% cabernet sauvignon
- **Terroir :** Plateau jurassique de structure caillouteuse (silex) avec graviers liés par une terre légèrement argileuse. Exempt de tout calcaire libre, ce sol permet un enracinement très profond
- **Vignoble :** Rendements 35hl/ha, vignes agées de 10 à 60 années. Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Date des vendanges confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
- **Elevage :** Cuvaisons de 3 à 15 jours. Elevage sur lies en cuve durant 14 mois
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2042 (potentiel de garde 15 à 20 ans)
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C
- **Coup de coeur :** Oui