walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

COULEE DE SERRANT, Savennières Roche aux Moines CLOS DE LA BERGERIE 2023

75 cl Blanc Loire AOC Savennières Roche aux Moines



La note by Christian Walter

95-96/100

Propriété exclusive de la famille Joly, le vignoble de la Coulée de Serrant constitue à lui seul une appellation contrôlée de 7 hectares seulement. Le vignoble a été planté en 1130 par des moines cisterciens et se compose aujourd'hui de vignes âgées de 35 à 80 ans. L'ancien petit monastère existe toujours et à quelques centaines de mètres fut construit le château de la Roche aux Moines démantelé lors des guerres de religion. Le vignoble est cultivé en partie à la main et au cheval à cause de la raideur de ses pentes qui surplombent la Loire. Depuis 1984, l'intégralité du domaine est cultivée selon les méthodes de l'agriculture biodynamique. Trois vins sont produits en petites quantités à la propriété et bénéficient des principes de l'agriculture biodynamique : la "Coulée de Serrant" , le "Clos de la Bergerie" et "Les Vieux Clos".

Le vignoble de La Coulée de Serrant est noté 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). La biodynamie a été implantée en 1980 et depuis 1984 la totalité du vignoble en bénéficie. Aucun produit chimique de synthèse, acaricide, pesticide, systémique, désherbant, nitrate n'est utilisé depuis cette date. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Coulée de Serrant (Savennières)

Le vin

Le Clos de la Bergerie 2018 provient d'un vignoble de 3,5 hectares qui présente la même composition de sol (schiste et quartz) que la Coulée de Serrant, mais dont les vignes sont situées dans un sol plus profond et sur des pentes plus douces, ce qui permet à la maturité d'atteindre son apogée un peu plus tard. Le vin jaune-or s'ouvre sur un nez profond, pur, intense et détaillé, finement épicé, de raisins parfaitement mûrs et sains (seulement 3 à 5 % de botrytis) entrelacés de notes de levure et de silex ainsi que de notes boisées nobles mais très discrètes. C'est une Roche-aux-Moines noble, élégante et complexe. La bouche est pure et riche à la fois, mais aussi très intense et durablement aromatique,

pleine de sel et de tension, enrobée d'une texture soyeuse et cristalline et de ces merveilleux arômes de fruits à noyaux. Compte tenu de la chaleur et de la sécheresse du millésime, la finesse et la vitalité du 2018 sont absolument stupéfiantes et prouvent l'excellence du terroir, en particulier dans des millésimes comme celui-ci. Un grand 2018 en effet, malgré 15,5 % d'alcool fermenté naturel. Dégusté en mai 2021. (Guide Parker, millésime 2018, noté 96/100)

The 2018 Clos de la Bergerie comes from a 3.5-hectare vineyard that comprises the same soil composition (schist and quartz) as Coulée de Serrant but from vines in deeper soil and on milder slopes, allowing the maturity to peak just slightly later. The yellow-golden wine opens with a deep, pure, intense and detailed, finely spicy nose of perfectly ripe and healthy grapes (just 3% to 5% botrytis) intertwined with yeasty and flinty notes as well as noble yet very discreet oaky ones. This is a noble, elegant and complex Roche-aux-Moines. The palate is pure and rich at the same time and also very intense and sustainably aromatic, full of salt and tension and coated with a silky, crystalline texture and these marvelous stone fruit aromas. Given the heat and drought of the vintage, the finesse and vitality of the 2018 is absolutely stunning and proves the excellent terroir, in particular, in vintages like this. A great 2018 indeed, despite 15.5% natural fermented alcohol. Tasted in May 2021. (Guide Parker, millésime 2018, noté 96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Superficie totale 3,2 hectares, pentes plutôt Est. Sol schistes, quartz.
- **Vignoble :** Age moyen des vignes 30 ans. Rendement 25/30 hectolitres/hectare (50 autorisés)
- **Viticulture :** La biodynamie a été implantée en 1980 et depuis 1984 la totalité du vignoble en bénéficie. Aucun produit chimique de synthèse, acaricide, pesticide, systémique, désherbant, nitrate n’est utilisé depuis cette date.
- **Vinification :** Les vinifications sont faites en bois (jamais plus de 5% de bois neuf), levures indigènes, pas de chaptalisation, pas de relevurage, pas de contrôle de température, 1 à 2 soutirages et bâtonnage, filtration et sulfitage faible
- **Elevage :** Filtration très légère dite "pré-filtration" la plupart du temps. Sulfitage léger avant la mise en bouteille
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2043
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse