walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château de FOSSE-SECHE, Saumur blanc ARCANE 2022 magnum

150 cl magnum Loire AOC Saumur



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 94/100

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)

La presse spécialisée en parle

Commercialisé sous le nom de Vin de France, la toute dernière sortie de l'ancien Saumur est le Chenin Arcane 2019. Né sur des sols de silex riches en fer, le vin s'ouvre encore levuré et réducteur au nez complexe et mystérieux, avec des notes de fer, d'iode et de fruits mûrs aux nuances herbacées éthérées. Cependant, le vin n'a pas encore la pureté, la précision et la finesse des Cabernets à ce stade précoce, et c'était encore le cas après plusieurs jours d'aération. Riche, rond et très raffiné en bouche, c'est un Chenin corsé, complexe, très long et intense avec des arômes de poire mûre et une structure persistante avec des tanins fins, des sels et ce fruit abondant. Je suis convaincu qu'il s'agit d'un autre grand Chenin de terroir et de millésime des familles Piré, mais je le conserverais au moins 5 à 10 ans. 13,5 % d'alcool. Dégusté sur plusieurs jours en janvier 2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94/100)

Marketed as Vin de France, the newest release of the former Saumur is the 2019 Chenin Arcane. Born on iron-rich silex soils, the wine opens still yeasty and reductive on the complex and mysterious nose, with notes of iron, iodine and ripe fruits with ethereal herbal nuances. However, the wine still lacks the purity, precision and finesse of the Cabernets at this early stage, and this was still the case after several days of aeration. Rich, round and highly refined on the palate, this is a full-bodied, complex, very long and intense Chenin with ripe pear aromas and a persistent structure with fine tannins, salts and this abundant fruit. I am convinced this is another great terroir and vintage-driven Chenin from the Piré families, yet I would cellar it for at least 5-10 years. 13.5% alcohol. Tasted over several days in January

2021. (Guide Parker, millésime 2019, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **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 40hl/ha, vignes agées de 25 années. Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Fermentation durant 4 mois en cuve
- **Elevage :** 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
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2042 (potentiel de garde 15 à 20 ans)
- **Alcool :** 11,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse