walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

COULÉE DE SERRANT, Savennières LA COULÉE DE SERRANT 2023

75 cl Blanc Loire AOC Coulée de Serrant



La note by Christian Walter

96-98/100

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

Issu de sept hectares de vignobles âgés de 40 à 50 ans, le Clos de la Coulée de Serrant 2019 de Joly s'ouvre sur un bouquet clair, brillant mais énormément dense et complexe de pierres concassées, d'herbes et de fruits fins mais denses et multicouches qui a besoin d'air pour s'ouvrir, mais qui montre immédiatement sa classe. En bouche, c'est un Chenin riche et intense, corsé, serré et concentré mais élégant et stimulant, salé, avec des tanins fermes entrelacés d'une acidité cristalline qui porte ce vin icône très complexe jusqu'à une finale longue et compacte mais élégante. Il y a une pureté, une fraîcheur et une énergie remarquables dans l'arrière-goût que vous auriez parfois pu manquer dans les millésimes

précédents. (Guide Parker, millésime 2019, noté 98/100)

Produced from seven hectares of vineyards aged from 40 to 50 years old, Joly's 2019 Clos de la Coulée de Serrant opens with a clear, bright yet enormously dense and complex bouquet of crushed stones, herbs and fine but dense and multilayered fruit that needs air to open up, yet it shows its class immediately. On the palate, this is a rich and intense, full-bodied, tight and concentrated yet elegant and stimulating salty Chenin with firm tannins intertwined with a crystalline acidity that carries this highly complex icon wine to a long and compact yet elegant finish. There is a remarkable purity, freshness and energy in the aftertaste that you sometimes might have missed in former vintages. (Guide Parker, millésime 2019, noté 98/100)

Le 2019 restera dans les annales de la Coulée de Serrant : c'est un chenin doté d'une force flamboyante et d'une note végétale noble. Il combine une sensation unique d'amer avec une sucrosité rassurante et culmine en une merveilleuse finale encore robuste, qui s'affinera dans les prochaines décennies. Une aération de quelques heures sera nécessaire. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 98/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** 7 hectares, pentes fortes plutôt orienté Sud, plantés en 1130 par les moines Cisterciens et toujours resté en vigne depuis, 2015 est la 885ème vendange consécutive.
- **Vignoble :** Age moyen des vignes 35/40 ans, les plus vieilles vignes ont 80 ans. Densité 4800 à 6700 pieds/hectare la plupart palissés, certains non. Cépage chenin blanc en sélections massales.
- **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 2028 et 2053
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui