walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château de FOSSE-SECHE, Saumur GONDWANA 2023

75 cl Rouge Loire AOC Saumur



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

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)

La presse spécialisée en parle

Issu de vignes de plus de 60 ans à faible rendement (20 hectolitres par hectare), l'ancien Saumur, aujourd'hui Vin de France 2019 Gondwana, s'ouvre sur un bouquet concentré, intensément aromatique, mais pur et pierreux, ainsi que feuillu et herbacé de baies noires et rouges, de poivre rouge, d'anchois, de viande, d'épices et de réglisse. Rond et magnifiquement équilibré en bouche, c'est un Cabernet Franc frais, juteux, doux et à la texture soyeuse avec un caractère fringant et naturel. Il n'est peut-être pas aussi rond, intense et voluptueux que le Laurasie, mais la finale est dense, ferme, remarquablement longue et fraîche, révélant une bonne tension et un fruit concentré rappelant les baies noires, les cerises et les canneberges entremêlées de notes de feuilles et de pierres écrasées. 12 % d'alcool. Dégusté en janvier 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 93/100)

From 60+-year-old, low-yielding vines (20 hectoliters per hectare), the former Saumur, now Vin de France 2019 Gondwana, opens with a concentrated, intensely aromatic yet pure and stony as well as leafy/herbal bouquet of dark and red berries, red pepper, anchovies, meat, spices and licorice. Round and beautifully balanced on the palate, this is a fresh, juicy, sweet and silky-textured Cabernet Franc with a frisky and natural character. Not as round, intense and voluptuous compared to the Laurasie perhaps, but the finish is dense, firm, remarkably long and fresh, revealing good tension and concentrated fruit reminiscent of black berries, cherries and cranberries intertwined with notes of crushed leaves and stones. 12% alcohol. Tasted in January 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 93/100)

From roughly 60-year-old vines, the 100% Cabernet Franc 2016 Saumur Gondwana displays a transparent cherry color and a beautifully pure, ripe and floral bouquet of kirsch and redcurrant. This one has the finesse and transparency of a fine Burgundy (let's say: Musigny). Still slightly reductive but of great class. The palate is perfectly round and elegant, very silky (rather velvety), generous and highly finessed, with perfectly ripe and fleshy fruit but still of great mineral purity and freshness. The salty and crunchy, fresh and stimulating finish reveals very fine tannins. Adorable. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92+/100)

Issu de vignes d'environ 60 ans, le 100% Cabernet Franc 2016 Saumur Gondwana affiche une couleur cerise transparente et un bouquet magnifiquement pur, mûr et floral de kirsch et de groseille. Celui-ci a la finesse et la transparence d'un bon Bourgogne (disons : Musigny). Encore légèrement réducteur mais de grande classe. La bouche est parfaitement ronde et élégante, très soyeuse (plutôt veloutée), généreuse et très finie, avec des fruits parfaitement mûrs et charnus mais toujours d'une grande pureté minérale et d'une grande fraîcheur. La finale salée et croquante, fraîche et stimulante, révèle des tanins très fins. Adorable. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92+/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 93/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **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 11hl/ha, vignes agées de 60 années, sur porte-greffe sans vigueur excessive. Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Date confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
- **Elevage :** Macération de moins de 20 jours sous température contrôlée. Elevage sur lies en cuve ovoïde durant 12 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, passage en carafe conseillé