

EN COUVERTURE

BLANCS DE LOIRE LES MEILLEURS CHENINS DU MONDE



Une dégustation d'Antoine Gerbelle et d'Alexis Goujard

D'avantage d'effervescents et de vins secs, moins de grandes cuvées moelleuses, une nouvelle hiérarchie du plus grand cépage de Loire se dessine en ce début de XXI^e siècle. Voici notre palmarès des 100 plus beaux chenins de Loire, des vins magiques à prix encore attractifs.

Sul numero di febbraio della Revue du Vin de France, ci sono i risultati di una degustazione di 600 Chenin Blanc della Loire. I produttori rappresentati da Teatro del Vino, si sono distinti non poco!

1^{er} CLOS ROUGEARD

Saumur Brézé

Un hectare et demi sur les grands calcaires de Brézé révélé par la famille Foucault. Après une phase boisée et réductrice, il évolue magistralement sur une palette de notes grillées, fruits blancs (poire) et jaunes confits et beurre salé. Env. 3 500 bouteilles.

2008 - 19/20 : Partage l'esprit d'épure du 2007 avec un supplément d'étoffe et de profondeur. En bouteille depuis septembre 2010, sortira à l'été 2012.

VINI SECCHI

I mitici fratelli Foucault colgono ancora nel segno. Il loro Brézé è stato considerato il miglior campione di tutta la degustazione.

2^e DOMAINE DU CLOS NAUDIN

Vouvray moelleux Réserve

Sélection d'une vigne de 38 ans sur argile siliceux en surface et calcaire en sous-sol. Élevage court, six mois en fûts non neufs. Cuvée produite uniquement avec des raisins botrytisés, environ deux millésimes sur dix. Le vin ne possède que 12° acquis, et 144 g/l de sucre résiduel pour une acidité totale de 6,41. Env. 12 400 bouteilles.

2009 - 19/20 : dense, puissant, fruits secs et confits, une pointe encore rustique. Confit en fin de bouche et tiré par une acidité de grande race. Crayeux, pointe fumée, minérale. La finale limpide fait disparaître les sucres. Garde cinquantenaire.

VINI DOLCI

Tra i vini dolci, Clos Naudin e Pierre Bise riempiono gran parte della testa della classifica!

4^e DOMAINE DU CLOS NAUDIN

Vouvray moelleux

Produit régulièrement avec un équilibre autour de 70 g/l de sucre résiduel. Texture très fine, style hyper digeste du fait d'une excellente acidité naturelle qui contrebalance les sucres. Env. 7 500 bouteilles.

2010 - 16,5/20 : équilibre très haut, sucre discret, masqué aujourd'hui par une acidité très agrume (peau de pamplemousse) qui revient intensément en finale.

5^e CHÂTEAU PIERRE-BISE

Coteaux-du-Layon Beaulieu Les Rouannières

Chenin sur argile, d'excellente densité, plein et qui développe des arômes racinaires. Env. 6 500 bouteilles.

2009 - 16/20 : séduit par son équilibre, sans lourdeur, sa finale franche, sans débord, sur des notes de tabac.