



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## COULEE DE SERRANT, Savennières "LES VIEUX CLOS" 2023

75 cl   Blanc   Loire   AOC Savennières



## La note Le Meilleur Du Vin

# 94/100

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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Coulée de Serrant (Savennières)

### Le vin

Le Joly's 2019 Les Vieux Clos affiche une couleur jaune paille et s'ouvre sur un bouquet profond, clair, élégant, concentré et très complexe de fruits mûrs à chair jaune (mirabelles, kakis, fruits de la passion), de coings et de poires entremêlés de notes schisteuses et iodées de pierres concassées et de quartz ainsi que d'arômes floraux. L'impression excitante du nez se poursuit en bouche, où ce Savennières corsé et fougueux présente une texture homogène et une structure cristalline et élégante avec des fruits mûrs et concentrés et une acidité cristalline et saline persistante. Le vin possède des tanins fins et texturés et

développe une finale très intense et complexe. C'est un géant en devenir, et l'utilisation d'un grand verre (comme le Bordeaux de Zalto) est impérative. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95+/100)

Joly's 2019 Les Vieux Clos displays a straw-yellow color and opens with a deep, clear, elegant, concentrated and very complex bouquet of ripe yellow-fleshed fruits (mirabelles, persimmons, passion fruit), quinces and pears intertwined with schist and iodine notes of crushed stones and quartz as well as floral aromas. The exciting impression of the nose is proceeded on the palate, where this full-bodied and fiery Savennières has a seamless texture and a crystalline as well as elegant structure with ripe and concentrated fruit and lingering crystalline and salty acidity. The wine has fine and textural tannins and develops a very intense and complex finish. This is a giant in the making, and using a big glass (like Zalto's Bordeaux) is imperative. (Guide Parker, millésime 2019, noté 95+/100)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95+/100
- **Cépage** : 100% chenin
- **Appellation principale** : AOC Savennières
- **Terroir** : Superficie totale de 5,5 hectares pentes plutôt Est, parfois forte. Sol schiste, quartz et sable.
- **Vignoble** : Age moyen des vignes 18/20 ans. Rendement 30/35 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
- **Élevage** : Filtration très légère dite "pré-filtration" la plupart du temps. Sulfitage léger avant la mise en bouteille
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2043
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse