LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS THIERRIERE, Vouvray sec "SANG DE ROCHE" 2023 magnum

150 cl magnum Blanc Loire AOC Vouvray

BIO - BIODYNAMIE

La note Le Meilleur Du Vin

92-93/100

Après des études en école de commerce, Guillaume et Baptiste Frey comprennent vite que la vie de bureau n'est pas faite pour eux et décident de retrouver la Touraine, terre d'enfance. Ils décident en 2021 de reprendre une exploitation viticole de 12 hectares avec un chai dans les caves en tuffeau pour donner naissance au Clos Thierrière. Située au cœur du vignoble du Val de Loire, Vouvray est l'une des plus anciennes et mythiques appellations de la Loire en raison de son terroir et de son exposition si particulière.

La Loire, qui borde l'appellation, est considérée comme la clé du climat de l'appellation. Elle permet de tempérer les chaleurs estivales et d'atténuer les températures négatives en hiver, garantissant ainsi une récolte de qualité au fil des années. Le sol de l'appellation est principalement argilo-calcaire et argilo-siliceux, avec des couches de silicium à certains endroits. Ces différentes roches confèrent aux vins une complexité supplémentaire, avec une minéralité et une tension propres à cette appellation.

Depuis la reprise du domaine, ce dernier est en pleine mutation. Il est désormais en bio, les premières pulvérisation biodynamique ont été réalisés, des parcelles servent de test pour développer l'agroforesterie. Les deux frères ont à cœur de faire des vins vrai et des vins de terroir. Les produits en tout genre n'ont donc pas leur place dans la cave, les fermentations se font en levure indigène, une légère dose de souffre est utilisé si nécessaire. Dans la vigne le travail du sol est de retour. La parcelle situé en première côte (Les Murs) est travaillée au cheval. Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique) et entame sa conversion en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos Thierrière (Vouvary sec, Loire)

Le vin

Ce vin est élévé en cuves Inox pendant 9 mois. Une aromatique de fruit blanc avec une trame minéral qui ramène de la tension dans le vin. En final des notes d'agrumes prennent le relais et laisse place à quelques beaux amers. Cette cuvée à moins de 2g de sucre résiduel, elle a subi une légère filtration avant la mise en bouteille. SO2 total inférieur à 20mg.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chenin
- **Appellation principale :** Vouvray
- **Terroir :** Parcellaire du domaine situé sur le coteau nord de la commune, avec une superficie de plus d'1,5 hectare sur des sols argile à silex.
- **Vignoble :** Les vignes ont une trentaine d'années. Toutes les cuvées sont issues d'une vendange en caisse de 10 kilos, avec un tri des raisins effectué directement dans les vignes.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vinification en cuve inox
- **Elevage :** Elevage 9 mois en cuve inox sur lies fines, cette cuvée à moins de 2g de sucre résiduel, elle a subi une légère filtration avant la mise en bouteille. SO2 total inférieur à 20mg.
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse