LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS THIERRIERE, Vouvray sec "PÉTRICHOR" 2023

75 cl Blanc Loire AOC Vouvray

La note Le Meilleur Du Vin
93-94/100

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 élevé en cuve fibre de verre pendant 9 mois et sera à partir du millésime 2024 élevé en foudre.

Une bouche nappante et dense , soutenue par un bel équilibre acide/gras. L'aromatique est déjà bien ouverte avec des notes olfactives qui tirent sur le fruit jaune et de miel.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chenin
- **Appellation principale :** Vouvray
- **Terroir :** Parcellaire esitué sur le coteau nord de la commune et composé de trois parcelles voisines. Il repose sur des argiles rouges et abrite des vignes d'environ quarante ans.
- **Vignoble :** Les vignes ont une quarantaine 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 fibre de verre
- **Elevage :** Élevage en cuve fibre de verre
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2033
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse