LE MEILLEUR DU VIN

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

CLOS THIERRIÈRE, Vouvray sec "LES MURS" 2021

75 cl Blanc Loire AOC Vouvray

La note Le Meilleur Du Vin 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 de garde commence à peine à exprimer son beau potentiel, le vin nous dévoile un profil agrumes citronné soutenue pas un élevage en barrique en bouche on retrouve cette belle tension qu'on a

l'habitude de retrouver sur les sols calcaires et encore plus sur un millésime comme 2021… Il faudra encore être patient pour que le vin nous révèle son plein potentiel.

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chenin
- **Appellation principale :** Vouvray
- **Terroir :** Parcellaire de moins d'un hectare, situé sur le flanc du coteau sud (première côte) de la commune de Vernou-Sur-Brenne. Après une fine couche de terre, on atteint directement le tuffeau et la roche mère caractéristiques de l'appellation.
- **Vignoble :** Certaines vignes de ce parcellaire sont presque centenaires. 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 barrique
- **Elevage :** Élevage sur lies fines en barrique pendant 24 mois
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse