



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château de FOSSE-SECHE, Cuvée Botrytis sec PHANTALASSA 2020

75 cl Blanc Botrytis Sec Loire AOC Saumur



La note Le Meilleur Du Vin
95-96/100

Le Château de Fosse-Sèche, dirigé par les couples Julie et Guillaume Pire et Cécile et Adrien Pire, est un producteur de référence du Saumurois, non seulement à Saumur mais de toute la France. Les vignobles sont exploités en agriculture biologique et biodynamique, les vins blancs et rouges (chenin blanc et cabernet franc) sont brillants et légers et se caractérisent par une pureté, une élégance et une finesse exceptionnelles, qui leur confèrent un équilibre et une buvabilité presque inégalés.

Fosse-Sèche est situé à l'extrémité du plateau de Brossay, un petit village d'environ 300 habitants. "Ce plateau est une curiosité géologique dans cette région. Il est composé d'un sol jurassique ne contenant pas de calcaire libre mais des pierres à silex et de l'oxyde de fer piégé dans ce gravier de silex en complète dégradation ", m'a expliqué Guillaume lors de ma visite. "L'emplacement du vignoble est légèrement convexe et offre donc une exposition fraîche et venteuse. Ajouté au sol chaud dû à l'effet du silex, cela donne aux vins de Fosse-Sèche une rectitude très particulière."

Fosse-Sèche n'utilise plus de barriques depuis 2007, et tous leurs vins sont vinifiés dans des œufs en béton et des amphores du grès. Je ne me souviens pas avoir goûté ici, ces dernières années, un vin titrant plus de 12 % d'alcool, et les vins ont tendance à en avoir encore moins. Les vins sont fermentés avec des levures naturelles et élevés sans ajout de SO2 jusqu'à la mise en bouteille, où ils reçoivent un total modéré de 15-25 milligrammes par litre.

La propriété de 45 hectares a été fondée par des moines bénédictins il y a plus de mille ans, mais j'ai du mal à imaginer que les vins aient jamais eu autant d'âme qu'aujourd'hui. Seuls 15 hectares sont plantés de vignes, tandis que le reste est cultivé pour favoriser la biodiversité. Fosse-Sèche est devenu un lieu où le respect de la faune et de la flore est une priorité : on y trouve des oiseaux, des animaux, des insectes, des batraciens et des chauves-souris, qui ont permis la reconstitution d'un écosystème. Ces dernières années, la famille a planté des milliers d'arbres, et le lieu-dit est devenu un paradis naturel pour les ornithologues comme pour les amateurs de vins de Saumur vrais ou authentiques et de leurs producteurs à l'esprit humain.

Le domaine est en agriculture biologique et certifié Ecocert. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Fosse-Sèche (Saumur)

Le vin

La cuvée Arcane est issue à 100% du chenin, résultat de plusieurs tris manuels, vinifié sur lie, vin de garde sec, riche, charnu, aux arômes de miel et de fleurs.

Château Fosse-Sèche's white 2015 Saumur Arcane is not really crystalline-clear on the nose, but offers a Riesling-like bouquet with mineral, floral and yeasty flavors framing the elegant, ripe and well-concentrated fruit. Very pure, fresh and very elegant on the palate, with an excellent structure and lingering salinity, this is a medium-bodied, precise and very delicate Chenin Blanc from 5- to 16-year-old vines on a pebbly, chalk-free soil on a Jurassic plateau in Brossy. It's already a great drinking pleasure, but can be aged for 10-15, maybe even more years. (Guide Parker, millésime 2015, noté 91/100)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% chenin
- **Appellation principale** : Saumur et Saumur Champigny
- **Terroir** : Nous avons cherché à décaler le cycle végétatif de la vigne en décalant la taille, afin d'éviter le plus possible les coups de soleil et les excès de chaleur sur les raisins après la véraison, à partir de la mi-août.

- **Vignoble** : Rendements 16hl/ha. La vendange (octobre 2020) qui a produit ce vin était atteinte de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*). Ces raisins n'étaient plus dorés mais allaient de la teinte vieux rose à chocolat.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Après le pressurage lent de ces raisins, le moût (jus de raisin) est parti en fermentation dans des oeufs en béton de 16 hl, pesant, vides, à peu près 3 tonnes chacun.
- **Elevage** : L'élevage sur lies totales de ce vin a eu lieu dans ces mêmes oeufs en béton. La mise en bouteille a été faite en novembre 2021.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2070. Ce vin pourra commencer à être dégusté à partir du printemps 2022 mais se bonifiera d'année en année. Cinquante ans de garde dans une bonne cave fera de ce vin un véritable nectar.
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse