



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château de FOSSE-SECHE, Cabernet Sauvignon "LAURASIE" 2020

75cl Rouge Loire Vin de France



La note Le Meilleur Du Vin

94+/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)

La presse spécialisée en parle

Plus sombre dans sa couleur rubis, le Laurasia 2019 est un pur Cabernet Sauvignon issu de vignes de près de 20 ans sur le plateau jurassique caillouteux de Fosse-Sèche, où les rendements ne dépassent pas 20 hectolitres par hectare. Il est charnu et concentré, mais pur, frais et élégant, avec un nez profond, axé sur le terroir, magnifiquement floral (violette) et graphitique, absolument distinctif dans son style délicat, pur et équilibré. Les baies noires et bleues, les cerises noires, le paprika vert, le crayon et les notes herbacées et de gravier humide mènent à une bouche mi-corsée à corsée, très élégante, raffinée et parfaitement équilibrée qui présente un fruit parfaitement mûr, rond et juteux avec un complexe tanin/acidité ferme mais mûr, très fin et élégant. La finale de ce rouge concentré est serrée, intense et épicée, montrant des baies noires et du chocolat ainsi que du graphite et du charbon avec des notes de cerise noire. Irrésistible et, en 2019, peut-être le meilleur vin de Fosse-Sèche. Le vin a été élevé pendant 12 mois dans des œufs en béton. Dégusté en janvier 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 94/100)

Darker in its ruby color, the 2019 Laurasia is a pure Cabernet Sauvignon from almost 20-year-old vines on the stony Jurassic plateau of Fosse-Sèche, where yields are not bigger than 20 hectoliters per hectare. This is fleshy and concentrated yet pure, fresh and elegant on the deep, terroir-driven and beautifully floral (violets) as well as graphitic nose that is absolutely distinctive in its delicate, pure and balanced style. Black and blue berries, dark cherries, green paprika, pencil lead and herbal, wet gravelly notes lead to a medium to full-bodied, highly elegant, refined and perfectly balanced palate that exhibits perfectly

ripe, round and juicy fruit with a firm but ripe, very fine and elegant tannin/acidity complex. The finish of this concentrated red is tight, intense and spicy, showing black berry and chocolate as well as graphite and coal with dark cherry notes. Irresistible and, in 2019, possibly the finest wine from Fosse-Sèche. The wine was aged for 12 months in concrete eggs. Tasted in January 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94/100
- **Cépage** : 100% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Loire
- **Terroir** : Plateau jurassique de structure caillouteuse (silex) avec graviers liés par une terre légèrement argileuse. Exempt de tout calcaire libre, ce sol permet un enracinement très profond
- **Vignoble** : Rendements 32hl/ha, vignes âgées de 15 années, sur porte-greffe sans vigueur excessive. Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Date confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
- **Elevage** : Macération de moins d'une semaine sous température contrôlée. Elevage durant 12 mois sur lies en cuve ovoïde
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2040 (potentiel de garde 15 à 20 ans)
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé