



LE MEILLEUR DU VIN

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

Château de FOSSE-SECHE, Saumur LA RESERVE DU PIGEONNIER 2020

75 cl Rouge Loire AOC Saumur



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Le Château de Fosse-Sèche, dirigé par les couples Julie et Guilhaume 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'extrême sud 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 Guilhaume 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

Issu de vignes de plus de 60 ans ne produisant pas plus de 11 hectolitres par hectare, macéré pendant 20 jours et élevé dans des œufs en béton pendant 14 mois, le Réserve du Pigeonnier 2019 offre un spectaculaire bouquet profond, mûr et intense, légèrement grillé mais toujours pur, raffiné et aux parfums floraux de viande crue, de baies noires, de cerises, de pierres concassées, de lierre et de réglisse entremêlés avec cette note unique élégante et ferrugineuse de Fosse-Sèche. Moyennement corsé mais concentré, rond, intense et ferme en bouche, c'est un Cab Franc frais, raffiné et élégant qui repose sur des fruits noirs parfaitement mûrs et concentrés et cette acidité nerveuse et silex de Fosse-Sèche. La finale est puissante mais toujours pure, minérale et rafraîchissante. C'est un noble rouge de Saumur, malheureusement déclassé en Vin de France. 12% d'alcool. Dégusté en janvier 2021. (Guide Parker, millésime 2020, noté 94/100)

From 60+-year-old vines yielding no more than 11 hectoliters per hectare, macerated for 20 days and aged in concrete eggs for 14 months, the 2019 Réserve du Pigeonnier offers a spectacular deep, ripe and intense, slightly toasty yet still pure, refined and floral-scented bouquet of raw meat, black berries, cherries, crushed stones, ivy and licorice intertwined with this unique elegant, iron-scented Fosse-Sèche note. Medium to full-bodied yet concentrated, round, intense and firm on the palate, this is a fresh, refined and elegant Cab Franc that is based on perfectly ripe and concentrated dark fruits and this nervy silex acidity of Fosse-Sèche. The finish is powerful yet always pure, mineral and refreshing. This is a noble

red from Saumur, unfortunately declassified as Vin de France. 12% alcohol. Tasted in January 2021.
(Guide Parker, millésime 2020, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Appellation principale :** Saumur et Saumur Champigny
- **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 11hl/ha, vignes agées de 60 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 de 20 jours sous température contrôlée. Elevage sur lies en cuve ovoïde durant 12 mois
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2040 (potentiel de garde 20 ans)
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé