

Les Loups Blancs 2018

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée d'exception de Saumur Blanc.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situation : coteaux exposés sud-ouest (Saint-Cyr et Brézé).

Enherbement permanent.



Vinification

Récolte manuelle du Chenin, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains les 20 et 26 septembre 2018 grâce à une macération pelliculaire de quelques heures avant un pressurage long et délicat suivi d'un débourage minutieux à des températures contrôlées. Fermentation alcoolique des 2/3 en barriques et 1/3 en cuve.

Degré : 14.5° - Acidité totale : 4.9 - Sucres résiduels : 1.2g



Elevage

Elevage 100% en barriques (dont 15% de neuves) avec remise en suspension des lies pendant plusieurs mois.

Mise en bouteille dans le courant de l'été 2019.



Service : 12-13°C

Ce vin est déjà parfait ... mais évoluera sans soucis sur 5 à 10 ans.



Dégustation

La parure du vin est jaune serein aux reflets or - vert, d'une belle profondeur avec un très bel éclat.

Le nez s'exprime avec une grande délicatesse et une grande richesse : les agrumes caractéristiques du millésime 2018 (citron, pamplemousse...), ceux du cépage Chenin (tilleul, citronnelle, abricot, coing) puis sa fermentation alcoolique et de son élevage en barrique (chêne, vanille).

En attaque, **la bouche** est veloutée, impression renforcée par la sucrosité du bois et la maturité des grains de raisin... L'acidité naturelle du Chenin apporte une pointe de fraîcheur et une belle élégance.

Jean-Michel MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

En service direct, ou après carafage,

- Poissons fumés et crus, crustacés (langoustines, langoustes, homards...) accompagnés d'une sauce réduction crémée, noix de Saint-Jacques poêlées
- Viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau...
- Boudin blanc truffé
- Fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette ...)



Distinctions

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2021