



577


my winebox

Domaine Chavet - Clos des Jentonnes



Domaine	Domaine Chavet
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	Menout-Salon



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Clos des Jentonnes
Millésime	2020
Cépages	100% Sauvignon
Elevage	18 mois en amphores de grès
Prix	19,00 € 18,20 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La famille Chavet gère ces vignes ancestrales de génération en génération. Un vigneron n'hérite pas de la vigne, il en est le gardien pour les générations futures. C'est dans cet esprit que le domaine est labellisé « VITICULTURE DURABLE » avec la certification « TERRA VITIS » depuis 2002. Au vignoble, la biodiversité est leur priorité. Pas de désherbant et ils privilégient l'enherbement par la flore naturelle, maîtrisé par le travail du sol. En cave, ils accompagnent la transformation naturelle du raisin avec une extrême douceur, en limitant leurs interventions au strict minimum. Ainsi, l'ensemble de leurs cuvées est élevé de 6 mois en cuves, à 18 mois en amphores et en fûts afin de révéler la profondeur et la vibration de ce grand terroir.

Caractéristiques du vin

La robe est or pâle aux reflets cristallins. Le nez est droit avec des notes iodées et de pierre à fusil. En bouche, l'attaque est fraîche, minérale et iodée. La structure est belle, l'acidité est très bien maîtrisée. L'allonge cristalline est intense et se termine sur une très belle minéralité. Une très belle expression du sauvignon ! On a adoré.

Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de profiter de ce beau flacon. Elle se conservera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 12-14°C

Accord Mets vin:

Cette jolie concentration fait de cette cuvée le compagnon idéal des fruits de mer et coquillages. Il se mariera aussi avec des poissons grillés. Pierre l'a ouverte avec un simple fromage persillé, une tuerie.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Faut-il réhydrater les vins ?!?

En une idée lâchée sur un scène bordelaise, Michel Chapoutier a mis en route une fermentation bouillonnante dans le vignoble français en soulevant cette question ! Après cette canicule, j'ai trouvé intéressant de partager cet article paru dans la Revue des Vins de France de ce mois. Mais réhydrater pour quoi faire ? Pour stopper la hausse des degrés alcooliques de certains vins qui dépassent allégrement les 15°, tout en continuant de vendanger à la bonne maturité phénolique.

Citant des expériences menées pendant son mandat à la tête de l'interprofession des vins du Rhône, Michel Chapoutier a expliqué que trois techniques existent mais « il n'y a pas photo, la plus simple est la réhydratation », autrement dit le fait d'ajouter de l'eau dans le vin. Les deux autres techniques sont la désaccharisation et la désalcoolisation. Michel Chapoutier a reconnu qu'il essayait de « vendre » aux Fraudes et à l'INAO l'idée d'intégrer ce principe de réhydratation. Par le passé, le Rhodanien avait déjà proposé de mettre une « cuillère à café d'eau » dans certains vins, notamment ceux du millésime caniculaire de 2003 « pour les détendre ».

Comment pourrait fonctionner cette réhydratation ? Le rendement potentiel d'une parcelle étant largement prévisible, voici le cas d'école qu'il présentait à la Cité du Vin : « Je suis sur une parcelle qui est à 40hl/ha de potentiel et je vois que pour aller chercher la maturité des tanins, je vais, par évaporation, perdre du volume et descendre à 34hl/ha par exemple. Pour compenser ces 6hl/ha perdus par « transpiration », pourquoi n'aurais-je pas le droit de réintroduire 2hl d'eau/hectare ? »

Les mauvaises langues verront dans cette version actualisée du bon vieux mouillage le moyen de vendre de l'eau au prix du vin... Mais la proposition du négociant (toujours selon la RVF) mérite examen : d'une part la consommation du vin, boudé par les jeunes, baisses en France ; d'autre part, contrairement à l'usage dans les années 1980 et 1990, ce n'est plus le niveau d'alcool qui détermine la qualité du vin. « On n'en est plus là » assène Chapoutier, qui ajoute : « Mettre des glaçons dans son vin, il faudra y arriver ». Le boutefeu de Tain-L'hermitage a déjà pensé à un festival Rock n' Rhône où les Côtes du Rhône seraient servies avec des glaçons. Quant à Mywinebox, nous pensons que c'est la porte ouverte à tous les débordements possibles car tout le monde n'a pas le professionnalisme de Michel Chapoutier. Affaire à suivre donc !

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be