

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Clos Bel Air
Millésime:	2022
Appellation:	Anjou
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO <sub>2</sub> à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Plantée en mars 2006
Sols:	Quartz & sables crus
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes, la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse, inespérée
A la vigne:	Ce Clos muré d'un demi-hectare appartenait au patrimoine de Mme de Montespan comme les anciens Hospices et le Château d'Oiron. Entouré de hauts murs et aménagé d'un clocheton et d'un pavillon dans les angles. Il était malheureusement en très mauvais état et l'en vie du couple était de faire revivre ce patrimoine local. Après avoir tout défriché, ils ont planté 1860 pieds de Chenin en mars 2006 sur le terroir unique de quartz et sables crus comme il l'était autrefois
Vinification:	Le Clos Bel Air est la seule parcelle récoltée en un seul passage. Les jus pressés sont écoulés délicatement par gravité en barriques de 2 à 3 vins. Dès les premiers raisins récoltés ils ont pu constater la finesse et la précision du terroir
Mon ressenti:	L'harmonie des raisins récoltés à différentes maturités sur la même parcelle le jour « J » permet à ce vin blanc sec d'exprimer toute sa minéralité avec une concentration aromatique intense de fruit jaune plus ou moins exotiques selon les millésimes. La bouche onctueuse ample s'exprimera avec élégance dans le temps
Accords:	Fera merveille sur un gravelax de poissons, des Saint-Jacques légèrement snackées, sur un plateau de fruits de mer ou simplement à l'apéritif
Remarques:	Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-silicieux

