

JASNIERES

« LES ROSIERS » 2022

Domaine de Bellivière



Situation : Éric et Christine Nicolas ont été les premiers, au milieu des années 1990, à raviver la flamme éteinte des vins de la Sarthe. Avec la même sensibilité et rigueur, leur fils Clément a rejoint le domaine familial. Leurs cuvées montrent le potentiel immense de ces terroirs discrets. Les raisons du succès sont les mêmes que partout ailleurs en France : une viticulture élitiste, en biodynamie, et une vinification la plus naturelle possible mais scrupuleuse.

Le coteaux-du-loir Vieilles Vignes Éparses illustre à merveille le caractère unique, élégamment austère, de ces vins qui évoluent vers une sensation saline extraordinaire avec quelques années en bouteille.

Encépagement : Vignes d'une quarantaine d'années de Chenin.

Sucrosité : Vin demi-sec/tendre

Terroir : Argiles à silex sur tuffeaux.

Température de Service : 12 à 13°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de garde : 2025 - 2035

Observations : Ce flacon, habillé de jaune pâle, 100% chenin de petits rendements, exprime des notes encore discrètes de pêche, prunelle, touches d'épices douces et de belle minéralité. Cette minéralité se retrouve dans une bouche vive, fuitée, expressive et très bien construite, et emplit la finale, longue et de belle persistance. Bouche équilibrée révélant une présence de sucres résiduels.

Dégustation : A déguster à l'apéritif, Crustacés, Fruits de mer, Thon grillé sauce japonaise, Foie Gras, Figues pochées au miel, Fourme d'Ambert, Galette des rois...

