



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Clos du Nozay

RÉCOLTE

2018



Cépage

100% Sauvignon, le cépage par excellence au Domaine du Nozay

Terroir

Le fameux terroir du Sancerrois dit « Terres Blanches ».

Nous restituons au terroir et à la vigne leur potentiel d'auto défense. Nous taillons, ébourgeonnons, palissons la vigne pour favoriser un micro- climat propice au bon état sanitaire de la vigne, entretenons le sol pour le plus grand bien de la biomasse et de la vigne, telles sont les tâches prioritaires du Domaine du Nozay... Observer, réfléchir, agir, attendre.

Vinification & Elevage

Le raisin est vendangé par des petites mains dans les vignes « Le Nozay ». Des Vignes de 47 ans. Une des plus vieilles parcelles du Domaine qui est complètement clos de mur et de haie vive avec une pente de 43%.

Le raisin est ensuite trié immédiatement sur une table de trie. Puis celui-ci est pressé par un pressoir pneumatique séquentiel suivi d'un programme très long en basse pression pour pouvoir en extraire un maximum de gras, d'arômes et de fruit. Pour cette cuvée nous effectuons la vinification dans des Jarres en terre cuite pendant 12 mois créant son propre vortex naturel pour que celle-ci dure le plus longtemps possible, ni levures artificielles seulement les levures indigènes du raisin, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.

La cuvée « Clos du Nozay » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Clos du Nozay

RÉCOLTE

2018

par une vinification naturelle et vivante.

Au coeur de la Jarre, pour notre Cuvé « Clos du Nozay », une alchimie se déroule entre le vin, la terre cuite et l'oxygène. Ce type d'élevage permet une aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre, ce qui va favoriser l'expression des arômes. Il permet au Sauvignon d'être au plus proche de son terroir et de dégager une pureté d'expression naturel.

Tout le travail d'élevage du vin, de filtration et de mise en bouteilles est effectué par nos soins, au Domaine du Nozay au rythme du calendrier lunaire.

Dégustation

Une robe jaune doré, très lumineuse qui va permettre l'éblouissement de notre palais et libérera toute sa longueur en bouche, son gras, son fruit exotique, son acidité souple et sa structure de tanin naturel. C'est un vin gourmand et riche.

Un nez qui se retrouve sur sa fleur blanche et agrume sucré relevé très légèrement par le cotés aérien et pure de la jarres et en bouche on retrouve une explosion des saveurs de poire, de mangue, de litchi marquant une concentration du Sauvignon et une acidité équilibré.

Saviez-vous que la forme du verre produit un effet sur notre perception du vin ? Celle-ci influe directement sur le comportement de ses molécules. En d'autres termes, vos perceptions olfactives et gustatives seront plus ou moins bonnes selon la forme du verre.

Accords Mets & Vins

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de hors-d'oeuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Les moments que nous vivons conditionnent la plupart du temps cette affaire de goût.

Température de service : 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et 12 à 14°C en accompagnement de mets.

Bonne dégustation.

Cyril de Benoist