NOUVEAU DOMAINE

CLOS DE LA MESLERIE

Dans une autre vie, Peter Hahn était consultant dans la finance à New York. Fou de vin, il veut revenir au travail manuel, fondamental à ses yeux. Il change de vie et s'inscrit au lycée viticole d'Amboise, où Vincent Carême, son professeur, devient son ami et mentor. En 2002, Peter acquiert les 4 hectares d'un clos à l'abandon, qu'il remet en état au prix d'un travail considérable. Il signe son premier millésime en 2008, obtient très vite la certification bio, et affirme sa philosophie personnelle : comme chaque millésime a sa propre personnalité, il ne cherche à produire qu'un seul vin tranquille par millésime (sec ou demi-sec), et un vin pétillant quand le millésime le permet. Ce vigneron de talent, qui contribue au renouveau du paysage vouvrillon, entre cette année dans notre guide.

Les vins : très élégant dans ses notes de fleurs blanches et d'acacia, le Méthode Traditionnelle brut 2013 a passé 12 mois sur lattes. Sa bulle évanescente est au service d'une matière suave et fraîche, sans aspérité : un vin soigné, persistant, complet. Empreint de légères notes de fruits jaunes (abricot), le sec et dense vouvray 2013 est porté par une bonne acidité, et son volume est très satisfaisant pour le millésime. À boire dès maintenant.

Coup(s) de ♥ de l'année

Vouvray 2009 — 23 € — 17,5

Admirable équilibre de demi-sec (30 gr de sucre résiduel) dans ce vin complexe, débordant de saveurs de miel et d'agrumes (pamplemousse rose). La fraîcheur est magnifique et l'équilibre très abouti, avec une finale franche et très persistante.

Vouvray 2014 — 23 € — 16,5

Très jeune, marqué par des arômes d'agrumes mûrs, ce vin ample et caressant, très équilibré, a enfoui ses 10 gr de sucre résiduel au sein d'une matière nuancée, appétante, à la finale douce et salivante. Il montera en puissance.

Vouvray 2013 — 23 € — 16

Vouvray Méthode Traditionnelle 2013 — 23 € — 15,5

Blanc : 4 hectare(s).
Chenin 100 %
Production moyenne : 7 000 bt/an

CLOS DE LA MESLERIE
12, rue de la Meslerie, 372010 Vernou sur Brenne
06 08 76 97 87 • www.lameslerie.com • Pas de visites.
Propriétaire : Peter Hahn