

## GIENNOIS Blanc - Terre de Silex - 2015

AOP Coteaux du Giennois (Vallée de la Loire et Centre), Terre de Silex, Blanc



*Terre de Silex : un Lieu, un Sol, un Vin...<br />*

*<br />*

*D'une robe jaune d'or, la Cuvée Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, racé mêlant le côté croquant du sauvignon à la pierre à fusil. <br />*

*<br />*

*En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle minéralité, un beau volume en bouche, une présence incomparable...<br />*

*<br />*

*Un vin de caractère, de gastronomie à découvrir.*

### PRÉSENTATION

La cuvée Terre de Silex est issue d'une parcelle située la commune de Saint-Père.

L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confère au vin cette subtilité d'arômes de pierre à fusil.

C'est avec nos personnalités, notre jeunesse et la volonté de vous restituer le meilleur de cette vigne familiale que nous avons pensé, façonné et perfectionné une cuvée Silex originale.

### LE MILLÉSIME

2015 en Centre-Loire : Chaleur et sécheresse pour un millésime prometteur.

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2015, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins aux arômes très purs.

### SITUATION

Sur les coteaux de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares est en plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir. Les vignes sont plantées sur des coteaux de la Loire prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly.

### TERROIR

La cuvée Terre de Silex provient de vignes plantées sur les terroirs de prédilection de Saint Père; Les argiles à Silex du crétacé.

### VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C). Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

Age moyen des vignes: 20 ans

### SERVICE





Servir entre 10 et 12 °C  
A boire dans les 2 à 6 ans.

#### ACCORDS METS-VINS

Vin de gastronomie , complexe, a consommer avec un met raffiné, sushi, carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

#### AVIS & RÉCOMPENSES



*Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc.*

- Note: 15/20 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/11/2017



*Les notes vanillées et coco dominant le nez qui finit par offrir des senteurs d'ananas et de fleurs blanches. Tout en légèreté, au toucher tapissant, la bouche se termine sur une franche acidité et des notes lactés et confites.*

Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2017



*Tranchant et salin en attaque, ce vin est tout en percussif avec une maturité finale bien ciselée.*

- Note: 15 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/09/2016

Terre de Silex 2014 - Coteaux du Giennois - 91/100 Wine Enthusiast



*From flinty soil, this wine shows a strongly mineral character and even a smoky edge. It is structured and tight, ripe with yellow fruits as well as citrus. A complex wine, it's impressive and ready to age a few months. Drink from 2017.*

- Note: 91/100 Editors' Choice - Roger Voss, Wine Enthusiast, 01/05/2016

*Nez encore sur la réserve, fruit pur, bien minéral, tendu, agrumes en finale, salin.*

- Note: 15 / 20 - Le Point - 2272, 24/03/2016

Terre de Silex 2013 - Coteaux du Giennois - 92/100 Wine Enthusiast



*This is one of a range of three wines from different soils. Silex soil is flinty, giving, as here, ageworthy, structured wines. It is dense, powerful and with a range of steely textures that dominate the very crisp, taut and nervy fruits. Drink this from 2017.*

- Note: 92/100 Editors' Choice - Roger Voss, Wine Enthusiast, 01/03/2015

Terre de Silex 2012 - Coteaux du Giennois - 88/100 Wine Spectator



- Note: 88/100 - Wine Spectator, 21/08/2014

Terre de Silex 2012 - Coteaux du Giennois - 88/100 Wine Enthusiast -



*Crisp and intense, this is all about herbaceous textures and pink grapefruit flavors. It is just on the edge of tartness in its acidity, just escaping because of its great fruitiness. It needs to calm down until late 2014.*

- Note: 88/100 - Roger Voss, Wine Enthusiast, 01/08/2014



Spécial Millésime 2012 -

Domaine Clément et Florian Berthier -

Coteaux du Giennois - Terre de Silex -

Vin énergique, épicié. Précision et pureté des saveurs.

- Note: Réussite - La Revue du Vin de France, 25/05/2013

