

# TRINK !

## Les Noëls de Montbenault 2014 - Vin de France - Richard Leroy - 32

?

### ***Les 2014 sont arrivés mais il n'y en a déjà presque plus...***

Arrivée des *Noëls de Montbenault* 2014. Toujours la même précision dans le travail de Richard Leroy. Ce 2014 réunit tous les ingrédients d'un beau vin blanc de gastronomie : complexité aromatique, puissance et longueur en bouche, équilibre entre maturité et acidité. Pas d'autolyse pour l'instant après la mise en bouteille de début mai ; mais dans les millésimes précédents ce phénomène s'est développé quelques mois plus tard, au cours de l'été.

L'absence de sulfitage semble y ajouter un supplément d'unité et de cohérence en bouche par rapport aux millésimes d'avant 2011 (pourtant peu) sulfités. Cela confère également un nez plus "insaisissable" et changeant, moins précis et fixé qu'avec un sulfitage. Le vin vient d'être mis en bouteille et profitera d'un peu de repos en cave. Un passage en carafe est dans tous les cas conseillé.

Après plusieurs millésimes d'essais de mise en bouteilles sans sulfitage ni filtration, Richard Leroy a commercialisé une première fois deux barriques de 2009 ni filtré ni sulfité. Après l'essai transformé de 2011, ce sont les récoltes 2012 et 2013, Montbenault et Rouliers, qui ont été vinifiées et mises en bouteille sans additif ni filtration.

Les 2011 ont vécu une phase de réduction après les mises, aujourd'hui déjà bien digérée. Cela risque de se reproduire avec ces 2013, mais patience car le phénomène est temporaire. Les beaux arômes d'autolyse désormais en place dans les 2011 sont très prometteurs et les "dégustateurs-cracheurs" pressés regretteront dans quelques années d'avoir ouvert ces bouteilles trop tôt.



*Quelques fragments de ryolithe, roche volcanique présente dans la parcelle de Montbenault.*



*La partie sud de Montbenault face à la vallée du Layon*

Richard Leroy fut un des premiers à décider d'exclure complètement le botrytis pour l'élaboration de blancs secs en Anjou. Les vins ainsi obtenus peuvent sembler plus austères jeunes que des vins issus de vendanges atteintes de botrytis, plus charmeurs en raison de leurs arômes confits. Mais ils sont aussi moins "alanguis", plus tendus. C'est une question de style car on peut trouver d'excellents vins dans ces deux esthétiques.

Un autre avantage dans la mise à l'écart du botrytis est la plus grande "solidité" naturelle des vins ainsi vinifiés. Car la présence de botrytis semblerait favoriser l'oxydation sur un cépage comme le chenin. Et lorsque le vigneron cherche à limiter au maximum la présence de sulfites dans son vin, comme c'est le cas ici, cette "solidité" naturelle est un atout.



*La partie nord de Montbenault, sur la crête.*