

TRINK !

Savennières "Le Pitrouillet" 2014 - AOC - Clément Baraut - 16 ?

Retour du *Pitrouillet*, une des cuvées de Savennières de **Clément Baraut**, millésime 2014. La parcelle du Pitrouillet produit chez Clément deux cuvées différentes.

La partie basse de la parcelle, au sol plus profond et plus riche, produit cette cuvée. La partie haute, au sol plus caillouteux, est ramassée et vinifiée séparément sous le nom de *Coteau de l'Ayre*. En vin jeune, le Coteau se montre pour l'instant plus puissant.

Les vinifications sont similaires : pressurage direct et fermentations en barriques de plusieurs vins. La seule différence est à la mise en bouteille : le Pitrouillet y subit une légère filtration tandis que le Coteau est mis sans filtration. Aucune des deux cuvées présentées ici n'est sulfitée.

Le *Pitrouillet* présente donc une robe plus limpide et un nez plus "cadre" que le *Coteau de l'Ayre*, légèrement trouble et aux fines notes d'autolyse. C'est une différence entre un style plus "brut" pour celui-ci et un style plus classique et plus accessible à un large public pour celui-là. Il sera intéressant de comparer les deux vins après quelques années, une fois les mises complètement digérées.