



## Le CEP BAULOIS Réunion du 21 Août 2025 AOC Jasnières

Selon un décret de 1948, à cheval sur l'Indre et Loire, 6 communes et la Sarthe, 16 communes, l'aire géographique des Coteaux du Loir est très restreinte. Elle s'étend sur un unique **versant plein sud long de 4 km, pour une superficie de 80 hectares** en 2007 (\*) sur des sols de Craie du turonien (tuffeau), décomposée en argiles à silex sur les coteaux pentus.

Densité minimum 5500 pieds/ha (\*\*), taille courte sévèrement réglementée.

Rendement, 52 hl/Ha (\*).

L'appellation Jasnières est incluse dans celle des coteaux-du-loir.

Vignoble le plus septentrional de la Loire, il accueille le chenin blanc, le seul cépage autorisé.

Développé par les moines cisterciens au Moyen-Age, a été finement cartographié sous Louis XIV par une carte détaillée de la région et présente des vignobles sur les mêmes coteaux qu'au vingtième siècle. Aujourd'hui, le regain d'intérêt fait rechercher ces vins.

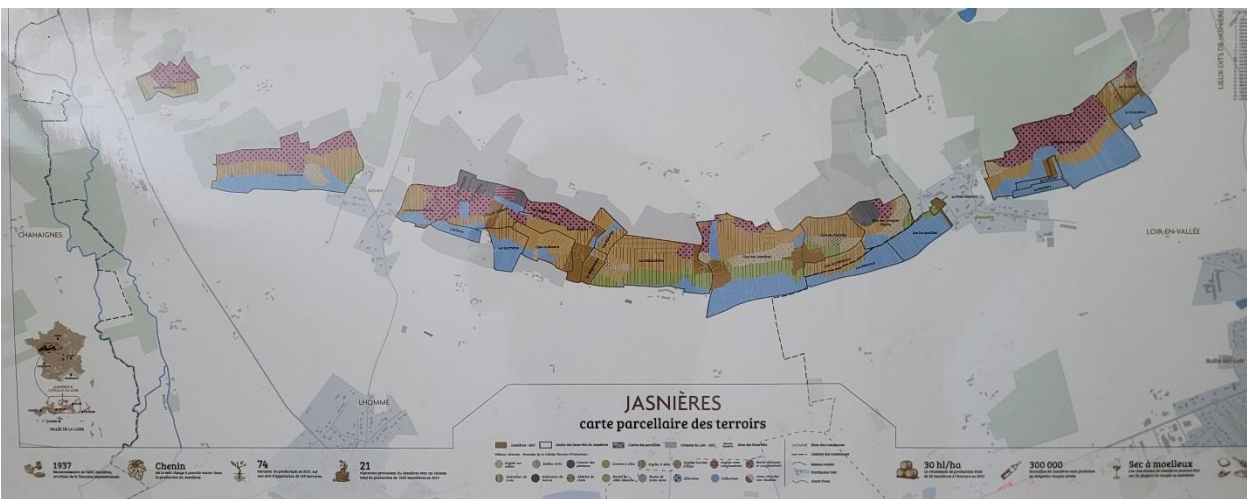
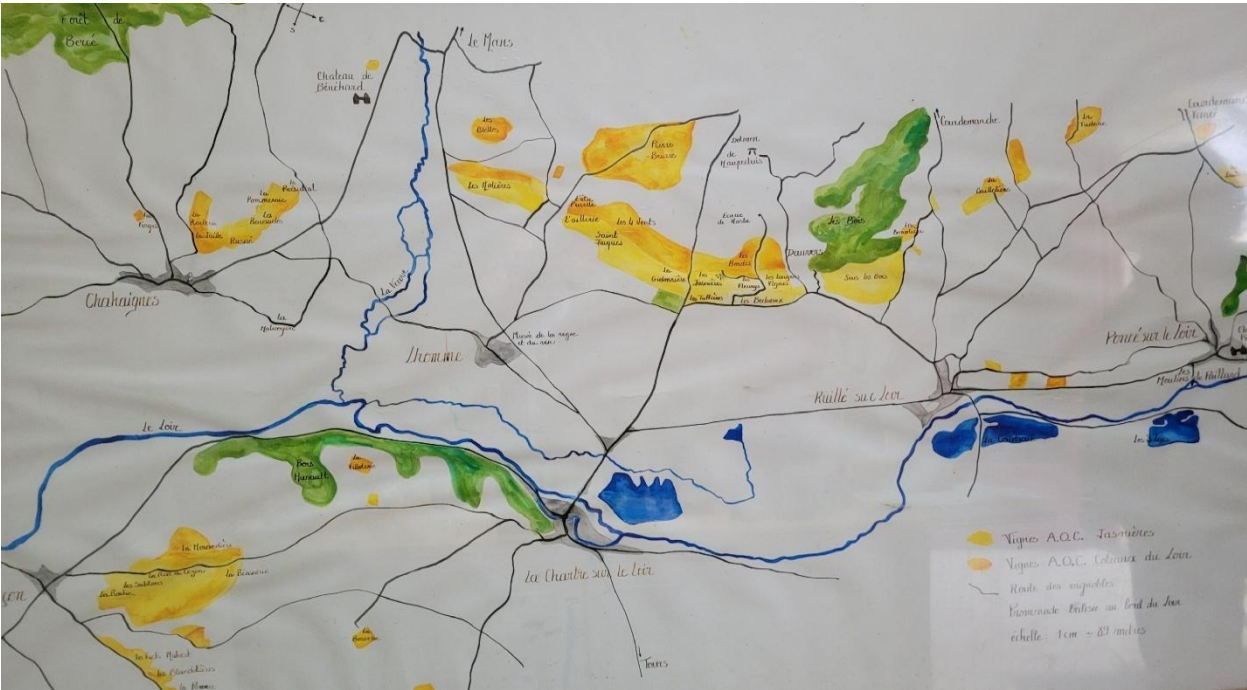
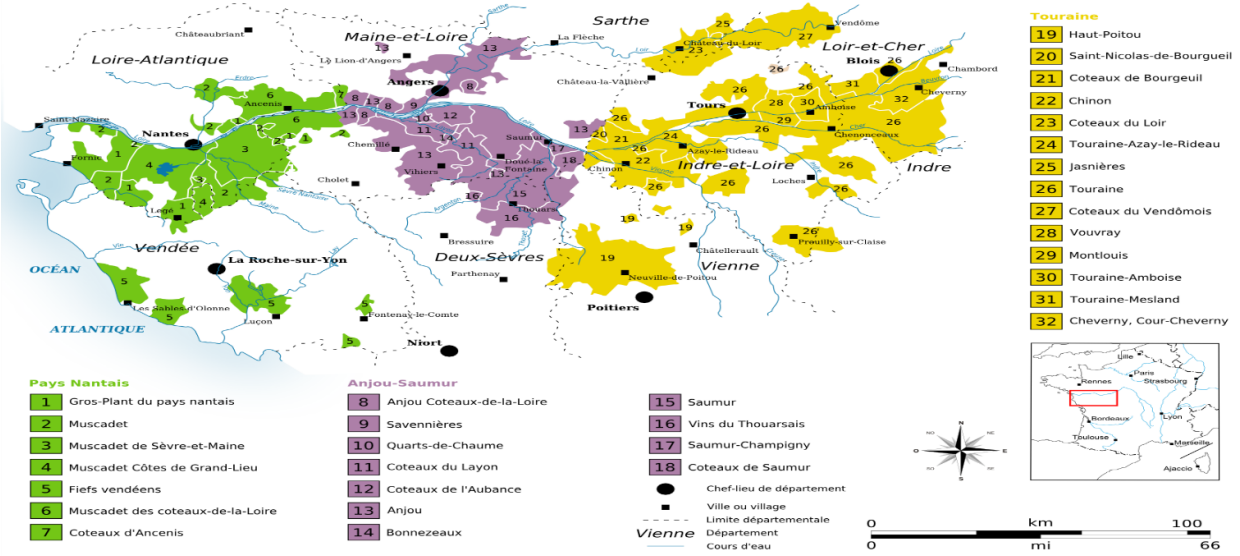
Le Jasnières est un vin blanc fruité et bouqueté, à la forte minéralité de pierre à fusil et d'une étonnante longévité, réputé comme l'un des meilleurs blancs secs de France. Sa finesse, son élégance, son originalité le rendent séduisant. Son goût caractéristique de pierre à fusil est plus ou moins prononcé suivant les crus ou les millésimes. D'une belle couleur jaune d'or, riche en bouquets, frais et floral, il peut évoquer écorce, miel, acacia ou aubépine. Il présente une bouche d'attaque ferme, mais pourvue de délicatesse, avec une note moelleuse qui s'évanouit lentement.

Sa qualité la plus remarquable est sa faculté à vieillir des dizaines d'années, voire plus d'un siècle. On a dit du JASNIERES qu'il est le plus jeune des vins vieux, car après 10 ou 20 ans de bouteille, il atteint son sommet tout en restant bien vivant.

\* 80 ha x 52 hl/ha x 100 / 0,75 = 416.000 bouteilles : C'est une production confidentielle

\*\* 80 ha x 5500 pieds/ha = 440.000 pieds. On dit qu'un pied de vigne donne une bouteille de vin.

# Situation géographique du vignoble de JASNIERE : En 25 sur la carte



# Notre dégustation de ce soir

## Le Domaine GIGOU - Clos Saint Jacques 2022 - 13°

La cuvée Jasnières Jus de Terre signée domaine Gigou est un vin vif et doté d'une belle acidité naturelle. Cette cuvée est assemblée à partir de vins fermentés à 50% en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant 3 à 6 mois avant un élevage de 5 mois.

En résulte un vin homogène, extrêmement subtil au nez et à l'excellent équilibre entre acidité et sucres résiduels. Un très beau vin qui exprime tout le potentiel d'un terroir encore largement sous côté. Ne pas hésiter à le laisser vieillir encore un peu pour les plus patients.

**Appellation :** AOP Jasnières **Cépage :** 100% Chenin blanc **Garde :** 5 ans

**Servir à :** 10-12° - **Accord met vin :** charcuterie, poissons de rivière, fromage de chèvre.

\*\*\*\*\*

## Domaine LELAIS - Cuvée St Vincent - 2023 - 12,5° - Etiquette orange

Un chenin d'un charme absolu qui vaut au domaine son 1er coup de cœur. Fin, gourmand, précis, le nez respire le raisin bien mûr : agrumes, fleurs blanches et la petite touche de pierre à fusil que l'on aime tant à Jasnières. Tactile, expressive, attendrie par une douceur discrète (13 g/l de sucres résiduels), une belle vivacité, la bouche restitue la pureté de fruit perçue au nez.

Vin rond et fruité. Vendanges manuelles. Arômes de fruits exotiques et coing.

**Appellation :** AOP Jasnières **Cépage :** 100% Chenin blanc **Garde :** 5 à 8 ans

**Servir à :** 8-10° - **Accord met vin :** Apéritif, asperges, viandes blanche, noix de St Jacques, fromage à pâte pressée

\*\*\*\*\*

## Domaine LELAIS - Cuvée gourmande - 2022 - 13° - Etiquette rose

Sélection tardive de grappes dorées. Vin rond et souple. Arômes de fruits mûrs, abricot, coing et miel (40 gr de sucres résiduels).

**Appellation :** AOP Jasnières **Cépage :** 100% Chenin blanc **Garde :** 1 à 4 ans

**Servir à :** 8-10° - **Accord met vin :** Apéritif, foie gras, viande blanche sauce crème, fromage persillé, dessert

\*\*\*\*\*

## Domaine LES MAISON ROUGE - Les Perrons - 2023 - 13,5°

La robe est jaune aux reflets or vert, limpide et lumineuse. Le nez est intense et complexe avec des arômes d'agrumes, d'épices, de fruits à chair blanche et de miel.

En bouche, l'attaque est voluptueuse, suivie d'une belle fraîcheur.

Curnonsky, le Prince des gastronomes, affirmait que « Trois fois par siècle, le Jasnières est le meilleur vin blanc du monde ». Les autres années, ce sont des vins à boire à trois mains :

Une main qui tient la table, l'autre qui tiens le gilet et la troisième le verre évidemment.

Benoît Jardin se remet en question chaque année pour progresser vers l'alliance de la puissance, de la pureté et de la minéralité que peuvent offrir les plus beaux terroirs de Jasnières présents sur le Domaine. Cultivées en Biodynamie, les vignes sont vendangées à la main en caissettes.

Elevage sans sucres résiduels pour avoir une belle attaque.

# Les étiquettes



## Le Menu

**Amuse-bouche**

**Tartare de Poisson**

**Suprême de pintade au cidre**

**Pommes fruits**

**Et petits légumes**

**Tarte aux fruits frais**

**Café**

## Les questions du mois

Vin N°	Nom	Année	Degré	Votre prix	Le vrai Prix en €	Votre note
1	Domaine Gigou Clos Saint Jacques	2022	13	15,00	14,90	14
2	Domaine Lelais Cuvée Saint Vincent	2023	12,5	11,00	17,00	8
3	Domaine Lelais Cuvée Gourmande	2022	13	9,00	11,00	11
4	Les Maison Rouge Les Perrons	2023	13,5	14,00	17,00	11,50

L'intru : - Maison Rouge 2023 - Un Coteaux du Loir