



• SOMMAIRE •  
FÉVRIER 2018

La cuvée Magellan du Clos de l'Élu, l'un des plus beaux cabernets francs d'Anjou. **96**

Photos: R. Grimaud / T. Legay / D. R.

**16/20**  
**CLOS DE L'ÉLU**  
Anjou-Villages Magellan 2015  
Éblouissant de fraîcheur et d'éclat de fruit ! Si frais que des notes d'agrumes et de poivre concassé surgissent au nez. Une légère granulosité en bouche étire ce vin vers une finale sapide, au plus proche du goût du raisin.  
**33 € // 2018-2025**

**CLOS DE L'ÉLU**  
Leur cuvée Magellan naît dans la terre cuite

« **Q**uand nous nous sommes installés en 2008, le cabernet franc était notre bête noire. Sur les terroirs chauds et précoces de schistes, les bonnes maturités entre la peau et le jus sont délicates à trouver. Les vins peuvent vite basculer dans la dureté puis se "désosser" après quelques années », se souvient Thomas Carsin, vigneron touche-à-tout. Pour extraire en douceur les cabernets de sa cuvée Magellan, il vinifie en amphores de 400 litres non enterrées. La fermentation lente au contact de la terre cuite lui permet d'obtenir un fruit revigorant qu'il dompte ensuite deux ans en barriques. Ses cabernets sont parmi les plus ambitieux d'Anjou.



Avec leurs vins, Thomas et Charlotte Carsin dessinent l'avenir de l'Anjou.