

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2017



L'Insolite du domaine des Roches Neuves est la cuvée emblématique en blanc. Elle est issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Chaque parcelle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de ces lieux-dits avec ses terres argilo-calcaires parfois rubéfiés, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et son limon et limon à silex (cailloux de grès et silex).

Tout le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes et les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans les fameux foudres autrichiens Stockinger de 12 hl, ovales, aux qualités mondialement reconnues.

Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, avant de prolonger l'élevage sur lies fines jusqu'à la fin de l'été suivant la récolte. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

Sur ce millésime 2017, Thierry réussit un Insolite d'une pureté et d'un équilibre absolument magistraux : que de précision, et certainement que d'efforts, pour obtenir ce vin qui semble pourtant « évident », comme si le vigneron avait juste regardé et laissé les choses se faire. Fruits blancs frais, acacia, muguet, une note de lavande, menthe, thym frais, cerfeuil, citron, pamplemousse, une touche fumée et crayeuse évoquant la dalle calcaire : tous ces arômes fins et délicats semblent couler de source.

En bouche, ni sensation d'alcool, encore moins de bois, mais seulement du fruit et du sol ! A la fois juteux, croquant, savoureux et sapide, cet Insolite est particulièrement lumineux, gourmand et stimulant.

Voici clairement le Saumur blanc qui représente aujourd'hui le modèle étalon pour toute l'appellation ! Du grand art.

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Frais et complexe. Fruits blancs frais (pomme Reinette, pêche blanche), acacia, muguet, une touche de lavande, menthe, thym frais, cerfeuil, citron, pamplemousse, une touche fumée et crayeuse évoquant la dalle calcaire.

Bouche : Très juteux et énergétique. Mariage parfait du fruit et du sol. Trame dense et croquante. Beaux amers très bien intégrés. Grosse allonge, fraîche, dynamique et sapide.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Anguille fumée au raifort. Saint-Jacques au yuzu. Asperges blanches sauce mousseline. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Excellent aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique