

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2017



25 ans après ses débuts à Saumur, Thierry Germain n'a rien perdu de son énergie et de sa passion pour révéler toutes les nuances des terroirs saumurois. Fourmillant sans cesse de mille projets, il réalise en 2015 un nouveau rêve : exploiter ce magnifique Clos du Moulin, contigu à son fameux Clos Romans et propriété d'Eric Charruau.

Le Clos du Moulin, planté de vieilles vignes de chenin de plus de 80 ans, en sélection massale, partage avec son voisin le même terroir de calcaires à silex, recouvert de sables argileux. La proportion d'argiles est ici plus élevée, donnant au vin un supplément de mâche et de densité en bouche.

Même soin apporté à la vigne, en respectant scrupuleusement les règles du travail biologique, même vinification « haute-couture », dans de grands fûts de 600 litres, sans aucun bois neuf et même élevage de 9 mois en cave fraîche, afin de préserver au maximum l'éclat du fruit et la trame minérale imprimée par le sol.

En seulement 3 millésimes, ce Clos du Moulin rejoint déjà les « grands » de Loire. Ce 2017, que nous vous proposons en avant-première (il a été mis en bouteille fin septembre), offre un bouquet à la fois élégant et très intense : d'abord floral, sur le tilleul, les fleurs d'eau, le cerfeuil, le céleri et la menthe fraîche, puis délicieusement fruité, entre pomme Reinette et Granny, nectarine, citron vert et une touche de pamplemousse.

La qualité exceptionnelle du terroir s'exprime en bouche, donnant au vin beaucoup de chair, une attaque dense et presque veloutée, mais la fraîcheur et la tension ne sont jamais loin : la trame discrètement acide et franchement saline confère à ce Clos du Moulin une superbe énergie qui stimule vos papilles et votre esprit.

A la fois sensuel et raffiné, plein et traçant, voici un Saumur de très haut vol qui, dès son 3^e millésime, s'installe au sommet de la hiérarchie !

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral et intense. Tilleul, fleurs d'eau, cerfeuil, céleri et menthe fraîche, puis délicieusement fruité, entre pomme Reinette et Granny, nectarine, citron vert et une touche de pamplemousse. Poivre blanc.

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. A la fois cristalline et veloutée, toujours fraîche et dynamique. Le fruit et le sol s'imbriquent parfaitement. Vibrant, très long en bouche.

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme).

Sushis de haute tenue. Huîtres normandes froides ou chaudes. Chèvre frais. Morbier.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 12 à 13 °

Ouverture : Carafage conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique