

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2018



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 2018, Thierry réussit un Insolite d'une rare intensité aromatique et d'un équilibre magistral : 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, autour de la poire surtout, acacia, jasmin, une touche anisée très délicate, évoquant le cerfeuil, citron, pamplemousse, poivre blanc, craie et une nuance de miel fin : les arômes s'expriment dans une grande pureté.

En bouche, on aime cette chair ample et juteuse du fruit, ciselée par une belle acidité, tonique et parfaitement dosée ! A la fois dense, dynamique, extrêmement savoureux et sapide, cet Insolite est particulièrement lumineux et stimulant. La finale impressionne déjà par sa puissance et sa longueur : elle combine harmonieusement les fruits blancs et l'expression saline et légèrement fumée de la roche. Clairement taillé pour la garde, il devrait donner son meilleur sous 5 à 8 ans.

Encore une fois cette année, ce Saumur Insolite fait figure de mètre étalon pour toute l'appellation ! Bravo.

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Gourmand et complexe. Miel fin, fruits blancs frais (poire, pêche blanche), acacia, jasmin, une touche anisée de cerfeuil, citron, pamplemousse, une nuance fumée et crayeuse, poivre blanc.

Bouche : Chair ample et juteuse du fruit, ciselée par une belle acidité, tonique et parfaitement dosée. Dense et tonique, dotée d'une très longue finale sur le fruits blancs, les peaux d'agrumes et une dimension saline très salivante.

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 :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique