

## Domaine des Roches Neuves - L'Insolite - 2012



La Cuvée Insolite du domaine des Roches Neuves est la cuvée phare en blanc.

C'est une cuvée dite parcellaire. Elle est issue de la commune de Saumur même sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Elle 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, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans les fameux foudres de la marque autrichienne Stockinger de 12 hl ovale, très en vogue dans les plus grands domaines viticoles français, notamment en Bourgogne. Toutes les opérations des vinifications se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 4 mois, suivi d'un élevage sur lies fines de 12 mois.

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.

2012, est une année de faibles rendements et d'un climat compliqué où le savoir-faire et les choix culturaux du vigneron font tout. Ici, bio-dynamie, bon choix de vendanges, des vinifications de plus en plus « haute-couture » rendent le millésime flamboyant de pureté et de distinction.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - L'Insolite - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Notes subtiles de fleurs blanches (acacia, tilleul), de genêt et de cire. Pêche, poire, citron, goyave et fruits de la passion. Expressif et tournoyant!

Bouche : Belle fraîcheur dès l'attaque. Puis un fruité bien charnu. Persistance marquée par le sol, finale typée « silex » et saline.

Accords mets-vins : Piccata de veau au citron ou à la sauge, vitello tonato, cocktails de crevettes, terrines de poisson, carpaccio de saint-jacques. Chèvres frais



### Conseils de service

À consommer :  
Entre aujourd'hui et d'ici 8 à 10 ans!

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafer



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique