

Domaine des Roches Neuves - Clos de l'Ecotard par Michel Chevré - 2013



Michel Chevré est le collaborateur de longue date de Thierry Germain, une collaboration quasi-fraternelle qui est à l'origine de toutes les grandes cuvées du Domaine des Roches Neuves.

Le Clos de L'Ecotard est né en 2011 avec cette fois-ci Michel Chevré comme principal instigateur. Les rôles sont inversés mais l'esprit qui préside aux vins est le même. Donc, culture certifiée bio et bio-dynamique, travail du sol à 100 %, enherbement naturel, plantation dense à 8 000 pieds/hectare sur ce lieu-dit Clos de l'Ecotard, situé sur la commune de Courchamps au sud de Saumur, sur un sol globalement argilo-calcaire.

Ensuite, les raisins sont vendangés manuellement (rare en Loire où les machines sont légion, il faut le savoir). Les raisins fermentent directement en barriques de 400 litres et de 228 litres (barrique bourguignonne). L'élevage se fait dans des grands contenants ovales de 1200 litres, cela afin de préserver au maximum l'expression minérale du vin.

Ce vin appartient à la famille des vins vivants, le nez est tournoyant, il s'ouvre à chaque seconde sur un arôme différent. On a l'impression de l'effeuiller et il se délivre volontiers. Du végétal frais au fruit jaune mûr en passant par des agrumes chauffés au soleil, un spectre aromatique très large s'offre immédiatement.

En bouche, on retrouve la même réjouissance, tout est dynamique, en mouvement, on boit une eau jaillissante. La finale est très longue. On sent la patte d'un grand vigneron, ou plutôt des vigneron ! Mais dans un sens ou dans l'autre, Michel Chevré avec Thierry Germain au Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain avec Michel Chevré au Clos de l'Ecotard, les vins sont au sommet de la hiérarchie.

Domaine des Roches Neuves - Clos de l'Ecotard par Michel Chevré - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille aux reflets verts

Nez : Dominé par le végétal (herbes fines, haricots verts) et les fruits blancs (pomme reinette, poire, pêche blanche). Viennent ensuite les agrumes (citron mûr, pomelos)

Bouche : Jus cristallin comme une eau vive. Energie des agrumes et de l'eucalyptus. Finale sapide et persistante. Un vin en mouvement perpétuel.

Accords mets-vins : Tartares de poisson, sashimis, ceviche. Poissons fumés. Langoustines. Soufflé ou omelette à la cive. Toast au chèvre chaud.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et pour au moins 5 ans!

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique