

Domaine des Roches Neuves - Terres - 2012



Toujours à la recherche de la meilleure expression possible du chenin et du grand terroir saumurois, Thierry Germain s'est lancé un nouveau défi : l'élaboration d'une cuvée vinifiée dans de grandes amphores enterrées.

Le chenin, plantés sur des sols de silex sur calcaires, est macéré pendant 8 mois sur peau, dans des amphores italiennes de 400 litres. Celles-ci sont intégralement enterrées. Ce n'est qu'après cette phase que le raisin est pressé. Vient ensuite le temps de l'élevage en fûts, pendant 12 mois. Pour cette cuvée 100% nature, aucun ajout de soufre, aucune filtration. Thierry Germain laisse faire le raisin, le terroir et le temps...

Le résultat étonne par sa pureté et sa puissance aromatique. Le nez évoque le silex, mais aussi le soleil d'une écorce d'orange bien mûre, la peau de raisin et les dattes. La bouche, toujours fraîche et équilibrée, est caressée par de soyeux tanins. Et quelle allonge en finale !

Attention, ce millésime a été produit à quelques centaines de bouteilles : il est désormais introuvable...même au Domaine!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Terres - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or soutenu, reflets ambrés

Nez : Fraîcheur et minéralité. Silex frotté.
Ecorce d'orange et fruits à noyau bien
mûrs.

Bouche : Du gras et de la rondeur.
Matière soyeuse. Grande persistance
dans la fraîcheur et la minéralité.

Accords mets-vins : Poissons gras,
poissons fumés. Veau ou volaille en sauce
crémeuse. Lotte au lait de coco et
citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2020 sans risque

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de 2 à 3 heures.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec (sans
soufre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique