

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2019



L'Insolite du domaine des Roches Neuves est issu 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 chaque terroir avec leurs terres argilo-calcaires parfois rubéfiées, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et leurs limons et limons à silex (cailloux de grès et silex) plus ou moins présents.

La méthode culturale repose sur les principes de la bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes et les vendanges sont, bien sûr, manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans les fameux foudres autrichiens Stockinger de 12 hl, ovoïdes, 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, du travail à la vigne à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa pureté aromatique et son imprégnation dans le terroir, autant d'éléments que Thierry Germain parvient à sublimer avec une maîtrise admirable.

Sur ce millésime 2019, on plonge littéralement dans un océan de fraîcheur et de pureté. Plus qu'un vin, cet Insolite est un bain de jouvence ! Dès le premier nez, fin mais très évocateur, on pense à un parterre de petites fleurs printanières et de violette, on pense aux boutons de tilleul et d'acacia, on pense à une dalle de marbre que l'on viendrait d'arroser d'une eau de source bien fraîche. Par sa précision, le vin nous emmène ensuite du côté d'un jardin à la Française et de ses buis mouillés par la rosée. Après une nuance de lavande viennent maintenant les fruits, juteux et énergiques : tout le contraire d'un fruit « trituré », mais juste cueilli sur l'arbre ! On voyage entre pomme Boskoop, poire Comice et prune, clémentine, citron, pamplemousse et goyave... on pense même à la grenade et on se régale !

On retrouve en bouche cette prodigieuse précision et cette énergie, cette vitalité, venues du sol : encore une fois, l'influence de la bio-dynamie se fait décidément sentir, du fruit jusqu'à l'extrémité de la racine de la vigne ! Les saveurs franches et vives d'agrumes et de fruits blancs s'entremêlent à une trame minérale et serrée, qui laisse en bouche une impression de pureté et de fraîcheur. La persistance, aux accents salins, est remarquable à ce niveau : ce vin nous purifie !

Plus que jamais, ce Saumur Insolite lumineux et franchement enthousiasmant fait figure de mètre étalon pour toute l'appellation !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Bravo.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Frais et expressif : fleurs printanières et violette, boutons de tilleul et d'acacia, lavande, marbre mouillé, pomme Boskoop, poire Comice et prunelle, clémentine, citron, pamplemousse et goyave

Bouche : Juteuse et franchement énergique, active, sur des saveurs d'agrumes et de fruits blancs. La trame minérale serée, aux accents salins, laisse une impression de pureté.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique