

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



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain passait devant le Clos de l'Echelier en rêvant de l'acquérir. Il l'a guetté pendant toutes ces années, regardant avec un peu de dépit les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Alors bien sûr, quand il a appris voici déjà une petite dizaine d'années que cette parcelle tant désirée était à vendre, Thierry n'a pas hésité longtemps pour concrétiser une occasion qui ne se présente qu'une fois dans une vie de vigneron ! Il est devenu l'heureux propriétaire de ce Clos vieux de plus de 300 ans : 1,6 hectares entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre sur Loire, juste au-dessus du fleuve, et constitué de ces fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui signent souvent de grands vins. Il est planté aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale, pour partie en chenin, pour partie en cabernet franc. Les vignes sont évidemment conduites en bio, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un vrai travail du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres et des foudres ovoïdes. Elles durent 2 mois environ. L'Echelier blanc est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois environ.

En 2019, cet irrésistible Echelier réunit le meilleur d'un millésime concentré avec son fruité particulièrement savoureux et gourmand, couplé à une sensation de fraîcheur d'abord florale mais surtout maritime et iodée en bouche, un modèle absolu d'expression intense et fidèle du sol calcaire. On commence au premier nez dans un registre franchement gourmand de fruits blancs pochés, de poire Comice ou Beurré-Hardy, de tarte fine à la pomme (Reinette de préférence), de beurre salé et de palais Breton, de pain grillé et d'une nuance de miel délicat. Des touches plus fraîches et aériennes arrivent ensuite au premier plan : on pense à la réglisse, à la cardamome, à la lavande et à de petits fleurs des champs. On croit même percevoir une lointaine évocation d'une olive verte...

C'est en bouche que l'expression des sols triomphe, donnant au vin cette dimension résolument iodée et saline, qui nous plonge au cœur des embruns ! Cette trame minérale fusèle une matière élastique, en mouvement, gorgée de saveurs franches de fruits blancs juteux, d'orange Outspan et de poivre vert. La finale vous impressionnera par sa densité et sa longueur. Quant à la persistance, elle est tout simplement interminable. Un des Echeliers les plus intenses et complets que nous ayons dégustés depuis longtemps !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Gourmand et aérien : fruits blancs pochés, poire Comice ou Beurré-Hardy, tarte fine à la pomme (Reinette), beurre salé et palais Breton, pain grillé, une nuance de miel. Réglisse, cardamome, lavande, petites fleurs des champs, olive verte

Bouche : Imprégnée par le sol calcaire : résolument iodée et saline, une matière élastique, en mouvement, gorgée de saveurs franches de fruits blancs juteux, d'orange Outspan et de poivre vert.
Finale dense et très longue

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme).
Sushis de haute tenue. Plus tard, des huîtres chaudes à la crème de cresson.
Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique