

Thierry Germain - Bulles de Roche -



Celles et ceux qui ont croisé Thierry Germain savent à quel point sa curiosité est grande et son enthousiasme communicatif. Toujours à la recherche de nouvelles expressions de ces terroirs saumurois qu'il aime tant, Thierry ne cesse d'emprunter de nouvelles voies : vinification en amphore, en solera... rien ne l'arrête. Une corde manquait à son arc, l'élaboration d'un blanc effervescent, selon la méthode champenoise traditionnelle.

C'est chose faite depuis quelques années avec ce « Bulles de Roche », brut sans dosage, qui reflète lui aussi parfaitement, dans un registre fin et enjoué, la quête de Thierry : transcrire dans le verre l'éclat du fruit et l'expression juste des sols calcaires de Saumur. S'il fait la part belle au chenin bien sûr, ce "Bulles de Roche" intègre aussi l'autre cépage star du Domaine et de l'appellation, le cabernet franc et une nuance de chardonnay (respectivement à hauteur de 5% de l'assemblage).

Vinifié dans des fûts ayant précédemment servi à élaborer l'Insolite, sans bois neuf donc, ce vin, majoritairement issu de la récolte 2018, est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse et vieilli sur lattes dans les caves fraîches du Domaine, creusées dans le sous-sol de tuffeau.

Il offre aujourd'hui un profil à la fois charmeur et énergique, où l'on retrouve cette patte élégante et très pure qui fait le style des vins de Thierry. Bulles très fines, notes subtiles de fleurs blanche et de craie, arômes frais de poire, de pêche blanche et de zestes d'agrumes, une touche délicate d'amande, une autre d'herbes fines (on pense au cerfeuil) : en pointant le nez dans son verre, on n'a qu'une envie, y tremper rapidement les lèvres !

En bouche, ce Saumur brut se révèle tout aussi irrésistible, doté d'un bel équilibre et d'un toucher soyeux et raffiné. Il ne s'exprime pas en puissance et en volume, mais plutôt en délicatesse, en vivacité citronnée et en longueur. Une belle découverte qui devrait contribuer à mettre de l'ambiance pour un apéritif dînatoire, entre amis, autour d'un plateau de fruits de mer ou d'un saumon Gravlax ! A table, on imagine fort bien un carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil et citron vert...

Thierry Germain - Bulles de Roche -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles et fin cordon

Nez : Frais et raffiné : fleurs blanches de printemps, notes crayeuses, poire, zeste d'agrumes, coriandre.

Bouche : Enjoué, énergique, toucher soyeux et délicat, porté par des bulles très fines. Droit et élancé, emmené par la belle maturité du fruit et une salinité sous-jacente qui le dynamise sans cesse.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif, pour accompagner un plateau de fruits de mer. A table, avec un poisson grillé, accompagné d'un beurre citronné. Ou un carpaccio de Saint-Jacques, cerfeuil et citron vert



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Rapide aération dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur brut

Type : Vin blanc effervescent sans dosage

Cépage : Chenin (90%), cabernet franc (5%), chardonnay (5%)

Culture : Biologique