

Domaine des Roches Neuves - Clos Romans - 2012



Le Clos Romans se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le village du domaine des Roches Neuves. Le Clos est un vrai clos ceint du 11^{ème} siècle qui regarde le fleuve. Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à 10 000 pieds/hectare (comme dans les grands climats bourguignons).

Le sol est complexe, une dominante argilo-calcaire avec une couche de 30 cm puis une roche de calcaire dit sénonien (calcaires blancs à silex). Evidemment, le Clos est vinifié séparément, tant il présente des spécificités. Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des grandes barriques de 400 litres (la barrique classique bordelaise fait 225 litres).

Toutes les opérations de vinification se font à température basse, en cave souterraine, pour préserver tout le fruit. Ici on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 2 mois. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 mois. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

En 2012, le Clos Romans séduit par son équilibre parfait entre puissance et fraîcheur. Toujours excitant en bouche, il se dévoile par strate. Sa finale à la fois juteuse, savoureuse et minérale est très dynamique. On peut le boire aujourd'hui tellement il est ouvert et lisible. Il sollicite le corps en permanence. Le carafage est vivement conseillé pour amplifier toutes ces sensations.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Clos Romans - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, lumineuse et brillante

Nez : Marqué par le sol calcaire, il dévoile successivement notes florales (aubépine, rose), fruits blancs (pomme, poire, pêche) et agrumes (citron, pamplemousse).
Notes de jasmin et gingembre

Bouche : Fraîche et puissante à la fois.
Charnue. Finale longue et équilibrée, entre minéralité, amertume et fraîcheur végétale. Grande pureté.

Accords mets-vins : Caviar (ou autres œufs de poisson), rillettes de poisson, moules au curry, huîtres chaudes, chèvre frais...



Conseils de service

À consommer :
Déjà parfait aujourd'hui. Et pour au moins 5 à 8 ans...

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique