

Domaine des Roches Neuves - Solera - 1997



Déjà à la recherche de nouvelles expériences, Thierry Germain et son fidèle bras droit, Michel Chevré, décide en 1997 de se lancer dans une nouvelle aventure : tester l'élaboration d'une cuvée 100% chenin inspirée par la technique de la solera, si prisée en Espagne du côté de l'Andalousie. Cette méthode consiste à assembler un vin de millésimes anciens aux millésimes récents pour "que le vieux éduque le jeune". On date la solera avec le premier millésime, en l'occurrence le 1997.

Thierry et Michel ont ainsi décidé de conserver une barrique du jus de pressage de l'Insolite 1997, issu du meilleur terroir de silex sur calcaires. Celle-ci a fermenté 6 mois avant que le voile n'apparaisse. Après la vendange de 1998, ils ont alors complété la barrique avec 10% de jus 1998. Les levures naturelles du voile ont permis de faire reprendre la fermentation.

L'opération fut renouvelée en 1999, puis en 2000, toujours à hauteur de 10% de nouveau millésime intégré dans la fameuse barrique.

Le vin ainsi obtenu à partir de ces quatre millésimes a ensuite tranquillement poursuivi sa maturation en fût plein. Et le résultat s'avère aujourd'hui totalement bluffant. Puissance, amplitude, fraîcheur, véritable fête des fleurs, noble rancio : ce vin convoque des émotions hors normes !

Les meilleurs sommeliers de la planète ne s'y sont pas trompés, puisque seuls quelques chanceux adeptes du restaurant Noma à Copenhague ou du V de l'Hôtel Georges V à Paris ont pu goûter l'élixir.

Cette chance est désormais à votre portée, puisque nous vous proposons en exclusivité d'acquérir la Solera 1997.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine des Roches Neuves - Solera - 1997



Dégustation et accords

Robe : Jaune orangée

Nez : Riche et complexe. Véritable bouquet de fleurs. Fruits confits. Arômes torréfiés très subtils. Etourdissant...

Bouche : L'amplitude et la puissance sont au rendez-vous, mais la bouche conserve une fraîcheur étonnante.

Accords mets-vins : Grand vin de gastronomie étoilée mais aussi à déguster seul, au choix!



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et pendant de très longues années encore...

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 1997

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Alcool : 13°

Culture : Biologique et bio-dynamique