

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2020



La cuvée L'Insolite est principalement issue 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 manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans les fameux foudres autrichiens Stockinger de 12 hl, ovoïdes, aux qualités appréciées par les plus grands vignerons de la planète.

Toutes les opérations de vinification se font à basse température, 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.

On retrouve aujourd'hui les marqueurs d'un millésime précoce et solaire, apportant concentration et rondeur sensuelle, mais aussi cette fraîcheur énergique aux accents de fleurs juste écloses, d'agrumes et de poivre blanc typique d'un grand chenin saumurois. Insolite, le premier nez l'est à bien des égards avec ses notes de lavande, de thym frais et de fenouil. Au fil de l'aération, on retrouve des repères plus classiques, autour du tilleul et de la verveine, du citron vert et du zeste d'orange, de la poire, de la pêche blanche et du coing juste cueillis, complétés d'une touche énergique de poivre blanc.

L'entame de bouche dégage une impression de densité et de douceur caressante absolument irrésistible, autour de saveurs lactiques mâtinées d'agrumes, mandarine et kumquat en tête, d'amande douce et de miel. On pense à un délicieux mouhalabieh libanais parfumé à la fleur d'oranger, mais aussi à une pâtisserie fine à la mirabelle ou à l'abricot, ou encore à un bonbon à la violette. Puis, on retrouve cette énergie, cette vitalité, venues du sol : encore une fois, l'influence de la bio-dynamie se fait décidément sentir. Les saveurs franches d'agrumes et de fruits blancs et jaunes s'entremêlent à une trame minérale et serrée, soulignée par des notes stimulantes de gingembre et de poivre. La persistance, aux accents salins, est remarquable à ce niveau : ce vin nous purifie !

Plus que jamais, ce Saumur Insolite lumineux, furieusement gourmand et

enthousiasmant fait figure de mètre étalon pour toute l'appellation !
Bravo.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Frais et expressif : lavande, thym frais et fenouil, tilleul et verveine, violette et fleur d'amandier, citron vert et zeste d'orange, poire, pêche blanche et coing juste cueillis, une touche de poivre blanc.

Bouche : Dense et juteuse, autour de saveurs lactiques, d'agrumes, mandarine et kumquat, d'amande douce et de miel. On pense à un délicieux mouhalabieh à la fleur d'oranger, mais aussi à une pâtisserie à la mirabelle ou à l'abricot.

Finale saline, gingembre

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 2030

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique