

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 : une vieille tradition saumuroise, où les vins profitent des caves fraîches creusées dans le tuffeau pour se patiner tranquillement en bouteille après leur prise de mousse.

C'est chose faite depuis quelques années avec ce « Bulles de Roche », brut sans dosage, qui reflète lui aussi parfaitement, dans un registre finement floral et fringant, 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 2019, est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse et vieilli sur lattes pendant deux ans, dans les galeries de tuffeau.

Il offre aujourd'hui un profil à la fois charmeur, subtil et énergique, où l'on retrouve cette patte élégante et très pure qui fait le style des vins de Thierry. Au premier nez, on respire une grande brassée de fleurs des prés, entre primevères, colchiques, boutons d'or, mais aussi la sauge et le cerfeuil. Le jaillissement aromatique est parfaitement servi par de très fines bulles qui libère des notes de pomme Granny, de banane, de pêche, de cumin, de curcuma et de badiane.

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, mêlant les saveurs de pomme Granny juste tranchée avec une pointe de cannelle et des amers rafraîchissants évoquant le pamplemousse et le bâton de réglisse.

Une bulle de roche et de joie que l'on appréciera aussi bien « a capella », en ouverture d'une belle soirée printanière, qu'en association avec des rillettes de poissons de rivière, un œuf à la coque et ses mouillettes au caviar d'Aquitaine ou quelques fins copeaux de jambon Bellota. Après quelques années de vieillissement en cave, que diriez-vous d'un risotto

aux mousserons ?

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Bulles de Roche -



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles et fin cordon

Nez : Frais et raffiné : fleurs des prés, entre primevères, colchiques, boutons d'or, sauge et cerfeuil, pomme Granny, banane, pêche mais aussi le cumin, le curcuma et la badiane.

Bouche : Enjoué, énergique, toucher soyeux et délicat, porté par des bulles très fines. Droit et élancé, emmené par des saveurs croquantes de pomme verte et une salinité sous-jacente. Cannelle, des amers rafraîchissants sur le pamplemousse et la réglisse

Accords mets-vins : Parfait en apéritif, pour accompagner un plateau de fruits de mer ou des rillettes de poissons de rivière. Avec un œuf à la coque et ses mouillettes au caviar d'Aquitaine ou quelques fins copeaux de jambon Bellota. Plus tard, un risotto aux mousserons



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

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 (10%)

Culture : Biologique