

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2020



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain passait devant le Clos de l'Echelier en rêvant de l'acquérir. Il l'a guetté pendant toutes ces années, regardant avec un peu de dépit les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Alors bien sûr, quand il a appris voici déjà une petite dizaine d'années que cette parcelle tant désirée était à vendre, Thierry n'a pas hésité longtemps pour concrétiser une occasion qui ne se présente qu'une fois dans une vie de vigneron ! Il est devenu l'heureux propriétaire de ce Clos vieux de plus de 300 ans : 1,6 hectares de vignes, entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre sur Loire, juste au-dessus du fleuve. Sous des sols sableux assez minces, on trouve rapidement les fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui voient naître quelques-uns des plus grands vins ligériens. La parcelle est plantée aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale, pour partie en chenin, pour partie en cabernet franc. Les vignes sont évidemment conduites en bio, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un vrai travail du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres et des foudres ovoïdes. Elles durent 2 mois environ. L'Echelier blanc est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois environ.

Sur ce millésime 2020 aux parfaits équilibres, L'Echelier déploie un nez complexe, balançant avec naturel entre maturité et fraîcheur : on navigue entre la pomme jaune compotée et la fougère, la poire Comice et le tilleul, la ciboulette et le citron vert, le beurre salé, la poudre d'amande et le miel d'acacia. L'alcool parfaitement dosé agit comme une trame sur lesquels l'aromatique s'enroule puis se déploie, à l'instar d'un grand parfum. On pense maintenant à la réglisse, à la cardamome, à l'eucalyptus et à de petites fleurs blanches.

C'est en bouche que l'expression des sols triomphe peu à peu, donnant au vin cette vibration saline, aux lointains accents maritimes. La matière est dense mais élastique et tendue. Les saveurs vives de citron vert électrisent l'entame, avant de laisser place à un cœur de bouche ample et enveloppant, associant pêche blanche, abricot, kiwi doré et une touche d'amande. Encore une fois, la finale impressionne par sa longueur et son énergie interne, soulignée par une note citronnée persistante.

Un Echelier intense et harmonieux, qui vous ravira, jeune, sur un tartare de bar parsemé d'une brunoise de mangue et de grenade, mais aussi une terrine de foie de volaille accompagnée d'un bon pain de campagne

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

toasté. Dans quelques années, on ira sur une paella aux fruits de mer ou un curry de noix de Saint-Jacques ou de lotte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Gourmand et raffiné : pomme jaune  
compotée et fougère, poire Comice et  
tilleul, ciboulette et citron vert, beurre  
salé, poudre d'amande et miel d'acacia.  
Réglisse, cardamome, eucalyptus et  
petites fleurs blanches.

Bouche : Une matière dense mais  
élastique et tendue. Citron vert et kiwi  
doré électrisent l'entame, avant de laisser  
place à un cœur de bouche enveloppant,  
entre pêche blanche, abricot et amande.  
Longue finale saline et citronnée

Accords mets-vins : Jeune, un tartare de  
bar parsemé d'une brunoise de mangue  
et de grenade. Filet de sole juste grillé (ou  
autre poisson à chair ferme). Sushis de  
haute tenue. Plus tard, une paella aux  
fruits de mer ou un curry de noix de Saint-  
Jacques ou de lotte.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique