

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2020



Près de 30 ans après ses débuts à Saumur, Thierry Germain n'a rien perdu de son énergie et de sa passion pour révéler toutes les nuances des terroirs saumurois. Fourmillant sans cesse de mille projets, il réalise en 2015 un nouveau rêve : exploiter ce magnifique Clos du Moulin, contigu à son fameux Clos Romans et propriété d'Eric Charruau.

Le Clos du Moulin, planté de vieilles vignes de chenin de plus de 80 ans, en sélection massale, partage avec son voisin le même terroir de calcaires à silex, recouvert de sables argileux. La proportion d'argiles est ici plus élevée, donnant au vin un supplément de mâche et de densité en bouche.

Même soin apporté à la vigne, en respectant scrupuleusement les règles du travail biologique et bio-dynamique, même vinification « haute-couture », dans de grands fûts de 600 litres, sans aucun bois neuf et même élevage de 9 mois en cave fraîche, afin de préserver au maximum l'éclat du fruit et la trame minérale imprimée par le sol.

En quelques millésimes, ce Clos du Moulin s'inscrit parmi les « grands » de Loire, incarnant, cette année, une expression à la fois concentrée, charnue et gourmande du chenin ligérien, mais profondément ancrée dans un sol qui lui donne ses accents empyreumatiques. Au nez, passée une note torréfiée de noisette et d'amande grillées, on se délecte d'arômes mûrs de fruits à noyau, de coulis de poire et de coing, complétés d'une touche de pâte sablée juste sortie du four. A l'air, un voile d'épices délicates s'élève au-dessus du verre, sur des évocations de baie de genièvre, de poivre blanc et de curcuma. Le pomelo et l'orange sanguine apportent juste ce qu'il faut de peps et de fraîcheur.

Encore une fois, on retrouve en bouche cet équilibre magistral entre densité et énergie, volume et tension acidulée. On voyage allégrement entre l'orange sanguine et la prune jaune, entre la marmelade aux zestes de citron vert et les fruits blancs compotés. Puis on pénètre littéralement dans la roche calcaire : le milieu de bouche se dote d'une empreinte empyreumatique et épicée, qui nous réchauffe le corps et le cœur. Les sels minéraux stimulent chaque papille et finissent de nous ouvrir l'appétit ! La persistance, toute en harmonie entre la douceur fruitée et l'énergie piquante du sol, est absolument remarquable.

Côté accord, les possibilités sont nombreuses : pour le froid, on pense à un carpaccio de bar aux herbes fines, ou de l'anguille fumée préparée en sushi. Côté chaud, que diriez-vous d'un filet de barbu à l'oseille ou une raie au beurre noir et aux câpres ? Dans quelques années, laissez-vous tenter par un quasi de veau à la sauge accompagné de quelques navets nouveaux, glacés au jus.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un pur délice.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense et complexe : noisette et amande grillées, fruits à noyau, melon d'Espagne, coulis de poire, gelée de coing, sablé chaud, baie de genièvre, poivre blanc et curcuma. Pomelo et orange sanguine.

Bouche : Equilibre magistral entre densité et énergie, volume et tension acidulée.

Orange sanguine et prune jaune, marmelade aux zestes de citron vert et fruits blancs compotés. Imprégnation calcaire intense, finale puissante aux accents empyreumatiques.

Accords mets-vins : Côté froid, un carpaccio de bar aux herbes fines, ou de l'anguille fumé montée en sushis. Côté chaud, un filet de barbue à l'oseille ou une raie au beurre noir et aux câpres. Plus tard, un quasi de veau à la sauge et navets nouveaux glacés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique