

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2020



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine ! Mais cette année, on franchit encore un palier vers la perfection : ce Clos Romans est éblouissant de complexité et d'intensité vibratoire. Il vous procurera un plaisir maximal et une sensation d'énergie ascensionnelle comme on en rencontre rarement.

Ce Clos Romans, d'à peine 11 ares, se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le berceau du domaine des Roches Neuves. Le petit Clos, ceint de murs depuis le 11^{ème} siècle, regarde le fleuve.

Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à près de 12 000 pieds/hectare (plus que la plupart des grands crus Bourguignons ou Bordelais), ce qui limite naturellement les rendements (en valorisant la concurrence entre les ceps) et favorise une extraordinaire concentration des raisins. En outre, l'enracinement en profondeur de la plante imprègne le fruit de l'identité minérale du sol et du sous-sol.

Le terroir est unique, avec sa couche de 30 cm de sables argileux qui recouvre un sous-sol de roches calcaires du sénonien (calcaires blancs à silex). Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est intégralement labouré par les chevaux du Domaine, guidés par Jeanne Germain. Tandis qu'on laisse l'enherbement naturel aérer et revitaliser les sols pendant l'hiver.

Les fermentations alcooliques se font dans des grandes barriques de 400 et 600 litres afin de ne pas trop marquer le vin. Toujours réalisée à froid, la fermentation dure deux mois environ. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 mois. Bref, tout, de l'application des principes de la bio-dynamie à la vigne jusqu'à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa fraîcheur, sa pureté et l'intensité de son message aromatique et sensoriel. Ici, point d'analyse technique : on fait confiance à la vérité du goût et à la connaissance intime du terroir et du raisin.

Ce Clos Romans 2020 de grande envergure brille par son équilibre magistral entre volupté, fraîcheur et verticalité. Au nez, il nous embarque dans une mélodie ensoleillée et entraînante, mêlant la pomme mûre façon tatin, la pâte d'amande, le jus de poire, une touche subtile de vanille mais aussi la clémentine, l'extrait de bergamote ou l'ananas rôti. Au fil de l'aération, la dimension florale se révèle, tout comme les épices : on voyage dans un verger en fleurs, dans une prairie tapissée de violettes, on se délecte de nuances délicates de poivres et de safran. Plus vous l'aérez, plus le vin ne cesse de renouveler ses gammes, dans une parfaite sensation d'harmonie.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le volume de bouche est impressionnant, mais le vin reste incroyablement actif et stimulant : la craie est omniprésente, sorte de toile de fond qui resserre en permanence sa structure. Sa tension acidulée, sa parfaite acidité décuplent encore la prodigieuse énergie que ce Clos Romans dégage. Pêche blanche, kiwi, orange, carambole, poire Comice, ananas Victoria : les saveurs s'entremêlent, pures et toniques. L'intensité vibratoire et la vitalité du vin nous enchantent. La seule chose que vous avez à faire : le laisser patienter quelques années en cave et l'apprécier dans toute sa complexité sur des huîtres pochées à la crème de cresson, des asperges blanches servies avec une sauce Hollandaise aux agrumes, une poêlée de gambas au safran accompagnées d'endives braisées dans un jus d'orange sanguine, un bar rôti et son beurre de salicornes. Dans un esprit plus terrien, optez pour une escalope milanaise citronnée, accompagnée d'un gratin de blettes.

Un très grand vin de terroir, par un interprète au sommet de son art.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Incroyablement complexe : pomme mûre façon tatin, pâte d'amande, jus de poire, une touche subtile de vanille, clémentine, extrait de bergamote ou ananas rôti, fleurs du verger, extrait de violette, poivre gris et safran.

Bouche : Enorme volume sur une matière juteuse et très active. Tension et énergie sur des saveurs franches de pêche blanche, kiwi, orange, carambole, poire Comice ou ananas Victoria. Intensité vibratoire fascinante sur la finale

Accords mets-vins : Des huîtres pochées à la crème de cresson, des asperges blanches servies avec une sauce Hollandaise aux agrumes, une poêlée de gambas au safran, endives braisées dans un jus d'orange sanguine, un bar rôti et son beurre de salicornes. Escalope milanaise.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique