

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2015



La Cuvée L'Insolite du domaine des Roches Neuves est la cuvée phare en blanc. C'est une cuvée dite parcellaire. Elle est issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Elle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de ces lieux-dits avec ses terres argilo-calcaires parfois rubéfiés, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et son limon et limon à silex (cailloux de grès et silex).

Tout le travail cultural se fait en 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 ovales de la marque autrichienne Stockinger de 12 hl, très en vogue dans les plus grands domaines viticoles français, notamment en Bourgogne.

Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 4 mois, suivi d'un élevage sur lies fines de 12 mois. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

Sur ce millésime 2015, chaud et solaire, Thierry a su éviter tous les pièges et livrer un vin à la fois tendu et croquant, qui n'en finit pas de vibrer en bouche et vous emporte très loin. Le nez raffiné et planant, la fraîcheur des agrumes, l'énergie des épices, la trame minérale étincelante, soutenue par une matière dense et croquante et de très beaux amers en bouche. Pour couronner le tout, la capacité de garde est évidente, pour 5 ans au moins!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Raffiné et planant. Poire, citron jaune, pamplemousse, goyave, passion. Eau de roche. Poivre blanc, gingembre.

Bouche : Très juteux et énergétique. Beaux amers très bien intégrés. Grosse persistance sur le fruit de la passion, la mandarine et les épices. Etincelante!

Accords mets-vins : Crabes, oursin voire ormeaux. Anguille fumée au raifort. Saint-Jacques au yuzu. Asperges blanches sauce mousseline. Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Excellent aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique