

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2021



L'Insolite du Domaine des Roches Neuves est une cuvée emblématique pour l'appellation. Elle est issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Chaque parcelle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de ces lieux-dits avec leurs terres argilo-calcaires parfois rubéfiés, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et leurs limons et limons à silex (cailloux de grès et silex).

Tout le travail cultural se fait en bio-dynamie. Les sols sont régulièrement aérés, l'enherbement participe de leurs bons équilibres microbiologiques, pendant toute la période de repos végétatif de la vigne. Au chai, on privilégie là aussi une approche naturelle, sans intrant œnologique et uniquement avec des levures indigènes. Côté vinification et élevage, Thierry privilégie les grands foudres aux formes ovales du célèbre tonnelier autrichien, Stockinger.

Toutes les opérations de vinification se font à température basse. On laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, avant de prolonger l'élevage sur lies fines jusqu'à la fin de l'été suivant la récolte. Bref, tout est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et la pureté des messages du terroir qu'il a su capter.

Sur ce millésime 2021, tout en éclat scintillant du fruit et en fraîcheur aérienne, Thierry réussit un Insolite d'une pureté et d'un équilibre magistraux : que de précision, et certainement que d'efforts, pour obtenir ce vin qui semble pourtant « évident », comme si le vigneron avait juste regardé et laissé les choses se faire. Fruits blancs frais, acacia, chèvrefeuille, verveine, une note de lavande, une autre de cerfeuil aux accents légèrement anisés, citron, pamplemousse, zeste d'orange, une touche minérale fraîche, presque aquatique, évoquant la craie humide mais aussi les galets et graviers roulés par l'eau du fleuve. On se laisse porter, et on en redemande.

En bouche, on retrouve, dès l'attaque, cette vivacité et cette fraîcheur typiques du millésime. Ici, ni sensation d'alcool, encore moins de bois, mais seulement l'énergie pure du fruit et du sol ! A la fois juteux, croquant et sapide, cet Insolite est stimulant. La finale mêlant fruits blancs et orange amère est relevée de touches épicées de poivre blanc et de gingembre.

Encore une fois cette année, ce Saumur Blanc L'Insolite fait figure de modèle pour l'appellation !

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Frais, délicat : fruits blancs frais, acacia, chèvrefeuille, verveine, une note de lavande, cerfeuil aux accents anisés, citron, pamplemousse, zeste d'orange, une touche minérale fraîche, aquatique, entre craie humide et galets roulés dans la rivière

Bouche : Une attaque vive, juteuse et croquante. Les fruits blancs et l'orange amère sont relevés d'une touche épicée de poivre blanc et de gingembre. Minéralité effilée et saline sur la finale

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Anguille fumée au raifort. Saint-Jacques au yuzu. Asperges blanches sauce mousseline. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique