

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2021



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 très 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 biodynamique, 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 2021, les vieilles vignes ont donné des rendements très bas : les raisins étaient bien concentrés, avec des aromatiques complexes et une sensation de fraîcheur omniprésente.

Le premier nez libère de grisantes notes florales, ajustées à une matière minérale intense, aux accents pierreux. Ce premier rideau s'écarte après une ferme agitation pour laisser poindre de rafraîchissantes notes mentholées et réglissées. La dimension florale se précise, sur des évocations de muguet, de pétales de fleurs blanches et de violette. Des notes épicées, dominées par le poivre blanc, font leur apparition. Les expressions de fruits frais et juteux comme la poire, la pêche et l'orange sanguine s'immiscent pour finir dans cette aromatique harmonieuse, alerte et pleine d'allant.

La bouche s'ouvre sur quelques notes de fruits secs et, surtout, sur un univers mellifère, du pollen au miel en passant par la cire fraîche. Les saveurs de gelée de coing et de compote de pomme s'installent en milieu de bouche. Les agrumes, entre mandarine et zeste d'orange, s'invitent dans la joyeuse farandole. La fraîcheur et la délicatesse florale ne nous ont pas quittés : on pense maintenant au tilleul et au jasmin. Le jus est ciselé, toujours à la relance. Le cœur, décidément bavard, dévoile de légères expressions empyreumatiques. En finale, on retrouve cette belle trame calcaire mâtinée de notes iodées plus maritimes. Si on décèle algues et sel marin, la retro-olfaction révèle aussi quelques expressions chlorophylliennes tonifiantes. Quelle énergie !

Nous recommanderons d'associer ce Saumur plein de peps à des anguilles

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fumées, une barbue aux fines herbes ou encore sur une raie au beurre noir et aux câpres. Dans quelques années, on pourra également jouer la carte des viandes blanches, comme avec un mijoté de veau au citron confit.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense et complexe : noisette, pignon de pin, miel, pollen et cire fraîche, gelée de coing, compote de pomme, mandarine et zeste d'orange, tilleul et jasmin. A l'aération prolongée, une touche iodée.

Bouche : Un jus ciselé, électrique, toujours à la relance. Une touche empyreumatique en milieu de bouche. Superbe trame calcaire, aux accents salins et iodés. Finale pleine d'une fraîcheur chlorophyllienne emballante

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 mijoté de veau au citron confit



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique