Thierry Germain - Bulles de Roche - Récolte 2020

Celles et ceux qui ont croisé Thierry Germain savent à quel point sa curiosité est grande et son enthousiasme communicatif. Toujours à la recherche de nouvelles expressions de ces terroirs saumurois qu'il aime tant, Thierry ne cesse d'emprunter de nouvelles voies : vinification en amphore, en solera… rien ne l'arrête. Une corde manquait à son arc, l'élaboration d'un blanc effervescent, selon la méthode champenoise traditionnelle : une vieille tradition saumuroise, où les vins profitent des caves fraîches creusées dans le tuffeau pour se patiner tranquillement en bouteille après leur prise de mousse.

C'est chose faite depuis quelques années avec ce « Bulles de Roche », un brut sans dosage au profil aromatique original, qui reflète avec sincérité, énergie et élégance la quête de Thierry : transcrire dans le verre la pureté du fruit et l'expression juste des sols calcaires de Saumur. S'il fait la part belle au chenin bien sûr, ce "Bulles de Roche" intègre aussi l'autre cépage star du Domaine et de l'appellation, le cabernet franc ainsi qu'un soupçon de chardonnay (respectivement à hauteur de 5% de l'assemblage).

Vinifié dans des fûts ayant précédemment servi à élaborer l'Insolite, sans bois neuf donc, ce vin, majoritairement issu de la récolte 2020, est ensuite mis en bouteille pour sa prise de mousse et vieilli sur lattes pendant deux ans, dans les impressionnantes galeries creusées dans le tuffeau.

Il offre aujourd'hui un profil aromatique original, empreint de la vérité du lieu et du fruit. Profondément imprégné de la roche qui l'a vu naître, le nez s'ouvre sur des évocations fraîches et minérales de gravier mouillé, de craie et de sable. On est immédiatement plongé sur les berges de la Loire, au milieu des herbes hautes, des plantes d'eau, du limon et des algues. On pense à la fraîcheur des frondaisons des peupliers ou des saules. Progressivement, une dimension florale, aérienne et élégante, s'élève au-dessus du verre sur des notes de fleurs blanches et de miel d'acacia.

Le fruit n'est pas en reste : s'exprimant d'abord sur de discrètes notes de pomme et de poire, il s'affirme en bouche. Les fruits blancs sont rejoints par un abricot expressif, mais aussi par le coing. On retrouve cette trame minérale effilée et accrocheuse, avec ses évocations de craie et de silex qui soulignent l'énergie interne de cette « Bulle de roche », et la finesse de sa matière, longiligne, active et vibrante. On aime la finale aux accents délicatement épicés, autour d'un poivre blanc, de la cardamome et d'une nuance de réglisse. Les équilibres sont remarquables, tout comme la persistance, sur une minéralité sereine, apaisée.

Le plateau de fruits de mer s'impose naturellement, faisant la part belle aux bulots, crevettes grises ou tourteaux. A moins que vous n'optiez pour

des rillettes de poissons de rivière. Côté chaud, optez pour des sardines grillées au barbecue. En fin de repas, un chèvre frais du Maine-et-Loire ou du Poitou sonne comme une évidence !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Bulles de Roche - Récolte 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, fines bulles et fin cordon

Nez : Fraîcheur et empreinte minérale : gravier mouillé, craie et sable, herbes hautes, plantes d'eau, limon et algues, saules et peupliers, fleurs blanches et miel d'acacia, pommes et poires fraîches

Bouche : Enjoué, énergique, toucher soyeux et effilé par une trame calcaire, un fruit jaillissant autour des fruits blancs, du coing et de l'abricot. La matière longiligne s'étire sur une registre délicatement épicé de cardamome, poivre blanc et réglisse

Accords mets-vins : Parfait en apéritif, pour accompagner un plateau de fruits de mer (bulots, crevettes, tourteau) ou des rillettes de poissons de rivière. Avec un œuf à la coque et ses mouillettes au caviar d'Aquitaine, sardines grillées au barbecue

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Rapide aération dans le verre

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur brut

Millésime : 2020

Type : Vin blanc effervescent sans dosage

Cépage : Chenin (90%), cabernet franc, chardonnay

Culture : Biologique