

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2021



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain passait devant le Clos de l'Echelier en rêvant de l'acquérir. Il l'a guetté pendant toutes ces années, regardant avec un peu de dépit les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Alors bien sûr, quand il a appris voici déjà une dizaine d'années que cette parcelle tant désirée était à vendre, Thierry n'a pas hésité longtemps pour concrétiser une occasion qui ne se présente qu'une fois dans une vie de vigneron ! Il est devenu l'heureux propriétaire de ce Clos vieux de plus de 300 ans : 1,6 hectares de vignes, entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre-sur-Loire, juste au-dessus du fleuve. Sous des sols sableux assez minces, on trouve rapidement les fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui voient naître quelques-uns des plus grands vins ligériens. La parcelle est plantée aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale, pour partie en chenin, pour partie en cabernet franc. Les vignes sont évidemment conduites en bio, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un travail régulier du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres et des foudres ovoïdes. Elles durent 2 mois environ. L'Echelier blanc est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois environ.

Le premier nez, résolument chlorophyllien, évoque le cresson, l'herbe verte et la fougère, avant de déployer d'élégantes notes florales et poudrées, autour du jasmin, de l'acacia, du tilleul et d'une note plus épicée d'anis étoilée. Le fruit remonte ensuite en volutes plus denses, autour de la poire Passe-Crassane, de la pâte de coing et d'une note tonique de citron givré. De fines nuances miellées prolongent une expérience toujours plus gracile et lumineuse.

La bouche convoque d'intenses notes minérales de cailloux et silex, associées à des fragrances iodées plus maritimes. Cet à-pic minéral extrêmement salivant est rapidement franchi pour retrouver le jus exquis de la pêche blanche, de la mandarine, du pamplemousse et du kiwi. Le toucher de bouche, magnifique d'équilibre, est à la fois tendre, accrocheur et étonnamment ample. Le palais est littéralement éclaboussé par ce jus cristallin, aux contours ultra-précis. La finale longue et tendue s'étire sur une salinité accrocheuse, parcourues de petits zestes de citron jaune et de quelques notes mentholées.

Un Echelier exaltant, fin et dense, qu'il faudra savoir attendre au moins 5 ans en cave. Il vous enchantera sur une soupe de lotte et palourdes au

lard, sur un tartare de bar mariné ou sur un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Printanier, élégant : cresson, herbes tendres et fougère, jasmin, acacia et tilleul, une touche d'anis étoilé, poire Passe-Crassane, pâte de coing, une note tonique de citron givré, nuances miellées

Bouche : Une matière dense mais élastique et tendue. D'intenses notes minérales salivantes évoquant cailloux et silex, associées à des fragrances iodées plus maritimes. Pêche, mandarine, pamplemousse et kiwi. Energique finale mentholée et citronnée

Accords mets-vins : Jeune, un tartare de bar parsemé d'une brunoise de mangue et de grenade. Filet de sole juste grillé (ou autre poisson à chair ferme). Sushis de haute tenue. Plus tard, une soupe de lotte et palourdes au lard ou un curry de noix de Saint-Jacques.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2036

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique