

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2021



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine. Il dessine avec une rare précision le lieu, l'horizon qui l'ont vu naître. Eblouissant d'énergie, dense et complexe, il vous procurera un plaisir maximal, porté par cette sensation d'énergie ascensionnelle qui fait sa signature.

Ce Clos Romans, d'à peine 11 ares, se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le berceau du domaine des Roches Neuves. Le petit Clos, ceint de murs depuis le 11ème siècle, regarde le fleuve. Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à près de 12 000 pieds/hectare (plus que la plupart des crus Bourguignons ou Bordelais), ce qui limite naturellement les rendements (en valorisant la concurrence entre les ceps) et favorise une extraordinaire concentration des raisins. En outre, l'enracinement en profondeur de la plante imprègne le fruit de l'identité minérale du sol et du sous-sol.

Le terroir est unique, avec sa couche de 30 cm de sables argileux qui recouvre un sous-sol de roches calcaires du sénonien (calcaires blancs à silex). Le travail cultural se fait en biodynamie, le sol est intégralement labouré par les chevaux du Domaine, guidés par Jeanne, la fille de Thierry. Tandis qu'on laisse l'enherbement naturel aérer et revitaliser les sols pendant l'hiver.

Les fermentations alcooliques se font dans de grandes barriques de 400 et 600 litres afin de ne pas trop marquer le vin. Toujours réalisée à froid, la fermentation dure deux mois environ. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 mois. Bref, tout, de l'application des principes de la biodynamie à la vigne jusqu'à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa fraîcheur, sa pureté et l'intensité de son message aromatique et sensoriel. Ici, point d'analyse technique : on fait confiance à la vérité du goût du raisin et à la connaissance intime du terroir.

Le nez ample et cajoleur s'ouvre, dans un premier temps, sur un registre gourmand et crémeux autour de la meringue, la corne de gazelle ou le masepain. On fond tout autant devant les notes suaves de pomme au four à la cannelle et de tarte tatin délicatement vanillée. Après cette entame voluptueuse, on évolue maintenant dans un jardin d'Eden lumineux, aux effluves de fleurs blanches, acacia ou chèvrefeuille, d'orange et de clémentine. L'expression du sol s'affirme ensuite sur une note résolument crayeuse et poudrée.

En bouche, c'est net, tendu et pourtant bien mûr, voire solaire. On devine une assise rocheuse calcaire parmi laquelle sillonnent inlassablement d'excitants flux de jus frais et acidulé, évoquant tour à tour la pomme

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Granny ou Boskoop, l'ananas, la mandarine ou le citron. Ce dernier imprime durablement la finale, sur un lit finement granuleux de calcaire. C'est bluffant d'énergie.

A table, si vous souhaitez rester dans un esprit local, nous vous proposons de l'associer à des fritures de la Loire mais aussi à des rognons de veau à la saumuroise. Après quelques années, optez pour un filet mignon de porc à la moutarde et curry jaune, un pavé de cabillaud aux asperges ou encore un bar rôti et son beurre de salicornes.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Gourmand et complexe : pomme mûre façon tatin à la cannelle, meringue, corne de gazelle ou massepain, une nuance de vanille. Puis un souffle frais, aérien : acacia ou chèvrefeuille, orange et clémentine. Note poudrée, crayeuse

Bouche : Nette, tendue et pourtant bien mûre. On devine une assise rocheuse, calcaire parmi laquelle sillonnent inlassablement d'excitants flux de jus frais et acidulé, évoquant tour à tour la pomme, l'ananas, la mandarine ou le citron. Longue finale calcaire

Accords mets-vins : Des huîtres pochées à la crème de cresson, des asperges blanches servies avec une sauce Hollandaise aux agrumes, une poêlée de gambas au safran, un bar rôti et son beurre de salicornes. Filet mignon, sauce crémeuse graine de moutarde et curry.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2038

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