

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2016



Le Clos Romans se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le village du domaine des Roches Neuves. Le Clos est un vrai clos ceint du 11ème siècle qui regarde le fleuve. Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à 10 000 pieds/hectare (comme dans les grands climats bourguignons).

Le sol est complexe, une dominante argilo-calcaire avec une couche de 30 cm puis une roche de calcaire dit sénonien (calcaires blancs à silex). Evidemment, le Clos est vinifié séparément, tant il présente des spécificités.

Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des grandes barriques de 400 litres (la barrique classique bordelaise fait 225 litres). Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 2 mois. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 mois. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

En 2016, Thierry Germain a veillé à ce que son Clos Romans garde fraîcheur et tension, afin qu'il puisse déployer au fil des années toute la grâce et les infinies nuances que le chenin sait tirer de ce terroir d'exception. Aujourd'hui, le vin est à la fois tonique, désaltérant mais aussi dense et charnu en bouche. Le bouquet est franchement « planant ». Il se déploie progressivement sur des notes de miel de lavande, de coriandre, de plantes d'eau, de jonquille, de buis, de poudre de riz, de verveine, de girofle... le fruit est tout bonnement splendide, évoquant le raisin frais, la poire, la pêche de vigne et la pêche blanche. En bouche, la trame minérale ne vous quitte jamais, s'exprimant sur des saveurs empyreumatiques. La finale est stupéfiante de longueur et de dynamisme, portée par de très fins amers évoquant l'écorce d'orange.

Si vous décidez de le boire rapidement, le carafage est vivement conseillé pour amplifier toutes ces sensations. Mais notre conseil, c'est bien sûr de l'attendre quelques années tant son potentiel d'évolution est immense. Cette cuvée, malheureusement confidentielle, est franchement somptueuse.

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Puissant et onirique. Miel de lavande, coriandre, plantes d'eau, jonquille, buis, poudre de riz, verveine, girofle... le fruit est tout bonnement splendide, évoquant le raisin frais, la poire, la pêche de vigne et la pêche blanche.

Bouche : Belle maturité du raisin. Du gras en attaque puis une vivacité extraordinaire. Les épices complètent le fruit (gingembre, menthe poivrée). Finale savoureuse et très longue, emphyreumatique. Superbe !

Accords mets-vins : Caviar (ou autres œufs de poisson), rillettes de saumon, gambas sautées poivre et sel, carpaccio de veau, vitello tonnato, chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique