

Domaine des Roches Neuves - Terres - 2016



Passionnés par l'extraordinaire versatilité d'expression du chenin ligérien sur les terroirs de Saumur, Thierry Germain et Michel Chevré s'étaient lancé dès 2012 un nouveau défi : l'élaboration, à quatre mains, d'une cuvée de macération, vinifiée dans de grandes amphores enterrées. Il en sortit un vin très original, sorte de vin orange sec, frais et fruité, à l'identité fumée et épicée caractéristique.

Au fil des millésimes, Thierry a ensuite affiné sa méthode de vinification pour obtenir aujourd'hui ce Terres 2016, particulièrement élégant. Le chenin, planté sur des sols de silex sur calcaires, est macéré pendant 4 mois sur peau, dans des amphores italiennes de 400 litres. Celles-ci sont intégralement enterrées. Ce n'est qu'après cette phase que le raisin est pressé. Vient ensuite le temps de l'élevage en fûts, sur ses lies, pendant 8 mois. Pour cette cuvée 100% nature, aucun ajout de soufre, aucun collage, aucune filtration. Thierry Germain laisse faire le raisin, le terroir et le temps...

Le résultat étonne par sa pureté et sa puissance aromatique. Avec ces premières notes fumées, le nez évoque le silex frotté, mais aussi la datte, l'écorce d'orange et la peau d'abricot. De délicats arômes de fleurs blanches complète ce bouquet à la fois original et très élégant. La bouche, toujours fraîche et équilibrée, se fait caressante, avec ses tanins soyeux. Et quelle allonge en finale, sur les fruits confits et les épices !

Voici un chenin qui ne ressemble à aucun autre et mérite vraiment le détour. Le vin n'étant pas filtré et pouvant présenter pas mal de dépôts, n'hésitez pas, bien sûr, à le laisser reposer au moins une heure dans une carafe en décantation avant de le servir.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Terres - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légèrement trouble, reflets
ambrés

Nez : Fraîcheur et minéralité. Silex frotté,
fumée. Ecorce d'orange et fruits à noyau
bien mûrs voire séchés (abricot). Datte.

Bouche : Du gras et de la rondeur.
Matière soyeuse, caressante. Grande
persistance dans la fraîcheur, de fins
amers et une minéralité épicée, très
salivante.

Accords mets-vins : Poissons gras,
poissons fumés. Veau ou volaille en sauce
crémeuse. Lotte au lait de coco et
citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage de 2 à 3 heures
(carafe à décanter).



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2016

Type : Vin de macération sec (sans soufre
ajouté)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique