Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2017 - blanc



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 tristesse les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Il y a 5 ans, il a saisi la rare occasion qui se présente une fois dans une vie de vigneron en devenant propriétaire du clos vieux de plus de 300 ans : 1,60 hectares entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre sur Loire, juste au-dessus de la Loire et constitué de ces fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui signent souvent des grands vins. Il est planté aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale. Les vignes sont évidemment conduites comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un vrai travail du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres. Elles durent 3 mois environ. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois.

Sur un millésime 2017 souvent assez riche, et même un peu chaud chez certains vignerons ligériens, on se demande, en dégustant cet Echelier, comment Thierry parvient à exprimer une si agréable sensation de fraîcheur. Ce vin, par sa pureté et son incroyable énergie, semble nous régénérer en permanence. Dès le premier nez, on a l'impression de goûter à un beau sorbet, fait maison, à la poire Passe-Crassane et la pomme Reinette. La dimension végétale, sur des notes de menthe, de coriandre et de laurier frais, nous plonge dans un bain de chlorophylle : la plante est saine, vivante, et ça se sent !

Une vitalité que l'on retrouve en bouche : on a littéralement l'impression de croquer dans le fruit, pomme et poire en tête, on sent la peau, le jus, la chair, la maturité et la pureté de goût frisent la perfection. Quant aux équilibres, ils sont d'une précision d'horloger : une acidité structurante parfaitement intégrée au cœur d'une véritable « montagne » de fruit, une sapidité et une longueur absolument hors norme. Et même lorsque le verre est fini, il semble encore en jaillir un véritable bouquet de fleurs juste coupées, entre lys et muguet…

Voici de toute évidence un grand vin de terroir, où le fruit et le calcaire semblent être entrés en fusion, pour notre plus grand plaisir. Déjà grand aujourd'hui, ce Clos de l'Echelier ne vous décevra pas dans les 10

prochaines années.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral, aérien et intense. Muguet, lys, laurier frais, coriandre, menthe, légumes racinaires, pomme Reinette, poire Conférence, pêche blanche, une touche poivrée...

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. Cristalline, soyeuse et dynamique. Superbe croquant du fruit, tension dynamisante, très longue finale sapide avec un superbe retour de la dimension florale.

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme). Sushis de haute tenue. Huîtres normandes froides ou chaudes. Chèvre frais. Morbier.

Conseils de service

À consommer :
D'aujourd'hui à 2030

Température de service : 12 à 13 °

Ouverture : Carafage conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique