

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2017 - blanc



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine ! Le Clos Romans, d'à peine 11 ares, se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le village 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 grands crus Bourguignons ou Bordelais), ce qui limite naturellement les rendements (en valorisant la concurrence entre les ceps). Surtout, cette densité favorise l'enracinement en profondeur de la plante qui va ainsi s'imprégner de l'identité minérale du sol et du sous-sol.

Le sol est complexe, avec une couche de 30 cm de sables argileux, avant d'atteindre la roche-mère de calcaire dit sénonien (calcaires blancs à silex). Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est intégralement labouré au cheval, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes, les vendanges sont manuelles. 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 la culture bio-dynamique à la fermentation et à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle du sol que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

En 2017, le Clos Romans conjugue avec une rare harmonie concentration et fraîcheur des arômes. Le fruit resplendit d'emblée sur des arômes de citron vert, citron jaune, pomme Reinette, raisin frais et une touche exotique évoquant la goyave et le kaki. Le sol s'exprime avec élégance et pureté, dans un registre épicé évoquant le gingembre, la bergamote et le bâton de réglisse. La sensation de fraîcheur soutenue par des notes de menthe, de bergamote, de fleurs blanches et de violette, n'en finit pas de vous accompagner, comme si le vin était parcouru par une légère brise printanière...

La bouche est juteuse et sapide, portée par une trame minérale qui apporte une énergie électrisante. Il y a là tout ce que l'on aime dans les plus grands blanc ligériens : de complexes saveurs végétales et racinaires, un gras subtil, de superbes amers évoquant les agrumes et une allonge spectaculaire ! Un vin qui vous élève et fonctionne comme une véritable cure de jouvence !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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.

Un grand classique, au sommet de sa forme !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Puissant et onirique. Citron vert, citron jaune, pomme Reinette, raisin frais, goyave, kaki. Gingembre, bergamote, bâton de réglisse. Menthe, bergamote, fleurs blanches et violette.

Bouche : Juteux, sapide, électrisant. Il semble porté par une brise printanière. Un gras subtil. Enorme allonge, saline et épicée. Superbe de bout en bout.

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 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique