Domaine des Roches Neuves - L'Insolite - 2013 - blanc



La Cuvée Insolite du domaine des Roches Neuves est la cuvée phare en blanc. C'est une cuvée dite parcellaire. Elle est issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Elle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de ces lieux-dits avec ses terres argilo-calcaires parfois rubéfiés, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et son limon et limon à silex (cailloux de grès et silex).

Tout le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes et les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans les fameux foudres de la marque autrichienne Stockinger de 12 hl ovale, très en vogue dans les plus grands domaines viticoles français, notamment en Bourgogne.

Toutes les opérations des vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 4 mois, suivi d'un élevage sur lies fines de 12 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 2013, ce ne sont pas tant les conditions climatiques, normales, voire moyennes, que la progression fulgurante en 10 ans des vins de Thierry Germain qui marque la Cuvée Insolite. Elle atteint dans ce millésime 2013 des sommets dans l'expression de son lieu d'origine et porte en elle toute la lumière ligérienne. Un monument d'équilibre et de pureté.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - L'Insolite - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Subtil et raffiné. Poussières de roche, acacia, pomme, poire, pêche, citron et mandarine. Quelques notes épicées d'eucalyptus, de réglisse, de bergamote

Bouche : De la sève, aérien et soyeux. S'émancipe de l'attraction terrestre. Equilibré. Vin ligérien, de lumière : peuplier, tilleul. Pêche blanche. Long, tout est harmonieux et dynamique

Accords mets-vins : Terrine de poisson. Poisson de rivière, crème citronnée, câpres. Quenelle de brochet. Asperges blanches, légumes verts. Chèvre du Poitou.

Conseils de service

À consommer :
Déjà au top! Mais une garde de 5 à 7 ans sera aussi parfaite...

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique