Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2013 - blanc

Il y a 25 ans, Thierry Germain arrivait dans la Loire et 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 3 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 des barriques de 600 litres. Elles durent 3 mois. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois. La production tout à fait remarquable est confidentielle puisqu'elle ne dépasse pas 800 bouteilles.

Le 2ème millésime du Clos de L'Echelier est déjà complexe. En 2013, la bouche est en cohérence totale avec le nez. Sa belle pureté fait penser à un joli point d'eau, on a l'impression d'être en cure thermale en le buvant. Des arômes nombreux enrichissent le nez, de l'iris à la poire pochée. La finale est enlevée, énergique. Un régal.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Eau de roche, graphite. Notes d’iris, de tilleul et d’acacia. Poire pochée, pêche blanche, pointe d’agrumes.

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. Cristallin. L’énergie et la vivacité d’un bonbon acidulé. Puis le miel et la finale saline. Superbe

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme). Volaille aux girolles. Endives ou blettes braisées. Chèvre frais. Morbier.

Conseils de service

À consommer : D'aujourd'hui à 2025! Et plus si affinités...

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafer 2 à 3 heures

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique