

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2019 - blanc



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine ! Mais cette année, on franchit encore un palier vers la perfection : ce Clos Romans est éblouissant de complexité et d'intensité vibratoire. Il vous procurera un plaisir maximal et une sensation d'énergie ascensionnelle comme on en rencontre rarement.

Ce Clos Romans, d'à peine 11 ares, se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le berceau 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) et favorise une extraordinaire concentration des raisins. En outre, l'enracinement en profondeur de la plante imprègne le fruit de l'identité minérale du sol et du sous-sol, lui donnant cette année une dimension à la fois iodée mais aussi empyreumatique en bouche.

Le terroir est assez unique, avec une couche de 30 cm de sables argileux qui recouvre un sous-sol de roches calcaires du sénonien (calcaires blancs à silex). Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est intégralement labouré au cheval, l'enherbement est naturel, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des 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 l'application des principes de la bio-dynamie à la vigne jusqu'à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa fraîcheur, sa pureté et l'intensité de son message aromatique et sensoriel.

Ce Clos Romans 2019 dépasse toutes nos attentes. Au nez, il nous embarque dans un véritable tourbillon de fruits secs, de noisette et d'amande, de clémentine et d'orange sanguine, de pêche, de mangue et d'abricot, des fruits que l'on croirait flambés tant la minéralité, après s'être annoncée sous un jour frais et iodé, revêt désormais un caractère épicé et empyreumatique. A côté du suc de violette, de la bergamote et d'une note camphrée, on sent poindre une dimension végétale toute ligérienne : on pense panais, navets nouveaux, blette et rhubarbe... C'est tout simplement fascinant. Plus vous l'aérez, plus le vin ne cesse de renouveler ses gammes, toujours incisif, toujours harmonieux.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le volume de bouche est, lui aussi, impressionnant, mais le vin est incroyablement actif et stimulant : sa minéralité fonctionne comme un uppercut ! Sa tension, sa parfaite acidité décuplent encore la prodigieuse énergie que ce Clos Romans dégage. Fruit de la Passion, citron vert, mangue, kiwi : les saveurs s'entremêlent, toujours pures, toujours toniques. L'intensité vibratoire et la force interne du vin nous laisse sans voix. La seule chose que vous avez à faire : le laisser patienter quelques années en cave et l'apprécier dans toute sa complexité sur des huîtres pochées à la crème de cresson ou encore une « fantaisie de bar au caviar » à la façon du regretté Joël Robuchon !

Un très grand vin de terroir, par un interprète au sommet de son art.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Incroyablement complexe :
noisette et amande, clémentine et
orange sanguine, pêche, mangue et
abricot, flambés, une touche iodée,
suc de violette, bergamote et
camphre, une touche végétale et
racinaire de blette, de navets
nouveaux et de rhubarbe

Bouche : Enorme volume sur une
matière juteuse et très active. Tension
et énergie sur des saveurs franches
de fruit de la Passion, citron vert,
mangue et kiwi. Intensité vibratoire
fascinante sur la finale

Accords mets-vins : Des huîtres
pochées à la crème de cresson. Une
fantaisie de bar au caviar à la façon de
Joël Robuchon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement
conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique