Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2015 - 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 4 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.

En 2015, ce Clos de l’Echelier séduit immédiatement par sa pureté, son caractère cristallin et la sensation d’harmonie qui s’en dégage. Doté d’une très belle tension, le vin affiche une classe folle et une grande concentration d'arômes. L'harmonie des notes florales, végétales et fruitées est parfaite. Et que dire de l'imbrication permanente en bouche entre chair du fruit, minéralité crayeuse et fraîcheur? Une réussite exemplaire pour ce vin qui a tout d'un "Grand Cru"!

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos de l'Echelier - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : A la fois cristallin et concentré. Notes d'iris, de jonquille et de bergamote. Poire pochée, pommes compotées. Pamplemousse. Beurre frais.

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. Cristalline et dynamique. Vivacité, fraîcheur, minéralité parfaitement imbriquées. Beau volume, sur le fruit. Grande élégance.

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 °

Ouverture : Carafage conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique