Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2015 - blanc



Le Clos Romans se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le village du domaine des Roches Neuves. Le Clos est un vrai clos ceint du 11ème siècle qui regarde le fleuve. Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à 10 000 pieds/hectare (comme dans les grands climats bourguignons).

Le sol est complexe, une dominante argilo-calcaire avec une couche de 30 cm puis une roche de calcaire dit sénonien (calcaires blancs à silex). Evidemment, le Clos est vinifié séparément, tant il présente des spécificités.

Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des grandes barriques de 400 litres (la barrique classique bordelaise fait 225 litres). Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 2 mois. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 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 2015, Thierry Germain a veillé à ce que son Clos Romans garde fraîcheur et tension, afin qu'il puisse déployer au fil des années toute la grâce et les infinies nuances que le chenin sait tirer de ce terroir d'exception. Aujourd'hui, le vin est tonique, extrêmement fin et vivant en bouche. Il se déploie progressivement, démarrant par une belle concentration, dévoilant ensuite une parfaite tension pour finir sur une très longue et dynamique finale à la fois juteuse, savoureuse, salée et d'une incroyable persistance.

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.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Incroyablement actif. Notes minérales (gypse, calcaire), arômes d'agrumes et de fruits exotiques (citron vert, passion, ananas, papaye). Herbes fines (ciboulette, cerfeuil).

Bouche : Belle maturité du raisin. Du gras en attaque puis une vivacité extraordinaire. Les épices complètent le fruit (gingembre, menthe poivrée). Finale savoureuse, sapide et iodée. Incisif !

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 :
Déjà parfait aujourd'hui. Et pour au moins 7 à 8 ans…

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique