

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2022 - blanc



La cuvée L'Insolite est majoritairement issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Chaque parcelle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de chaque terroir avec leurs terres argilo-calcaires parfois rubéfiées, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et leurs limons et limons à silex (cailloux de grès et silex) plus ou moins présents.

La méthode culturale repose sur les principes de la biodynamie. 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 autrichiens Stockinger de 12 hl, ovoïdes, aux qualités appréciées par les plus grands vignerons de la planète.

Toutes les opérations de vinification se font à basse température, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, avant de prolonger l'élevage sur lies fines jusqu'à la fin de l'été suivant la récolte. Bref, tout, du travail à la vigne à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa pureté aromatique et son imprégnation dans le terroir, autant d'éléments que Thierry Germain parvient à sublimer avec une maîtrise admirable.

On retrouve aujourd'hui les marqueurs d'un millésime solaire, apportant une très belle maturité de fruit, qui s'équilibre avec une imprégnation calcaire poudrée et dynamisante. Dès le premier nez, les notes franches de poire et de pomme précèdent une touche gourmande d'abricot au miel et de marmelade à l'orange. Le citron et le pamplemousse voisinent avec une note acidulée de rhubarbe, qui s'affirme au fil de l'aération. Des nuances fraîches et chlorophylliennes planent également au-dessus du verre, rappelant les origines ligériennes de ce rayonnant chenin : on pense à des cosses de haricot, au cerfeuil et au céleri, mâtinés d'une touche de poivre blanc.

L'entame de bouche dégage une impression de densité enveloppante, de gourmandise, qui confirme la superbe maturité du fruit sur ce millésime précoce. On se régale de saveurs de compote de pomme et de coulis de poire, de pulpe et de zeste d'orange, de rhubarbe confite. On aime l'ampleur et la souplesse de ce jus séveux, au grain crayeux qui semble charrier d'innombrables et minuscules poussières de roche. Le sol apporte une dimension saline très sapide, doublée de nuances épicées, entre piment d'Espelette, coriandre et gingembre. Les fins amers du bâton de réglisse et de l'écorce de pamplemousse finissent d'animer et d'étirer la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

finale. La persistance est remarquable à ce niveau : ce vin nous dynamise et nous nourrit.

Plus que jamais, ce Saumur Insolite lumineux, furieusement gourmand et parfaitement équilibré fait figure de mètre étalon pour toute l'appellation ! Bravo.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : Gourmand et expressif : poire, pomme, abricot au miel, marmelade à l'orange, citron, pamplemousse, rhubarbe, cosses fraîches, cerfeuil, céleri, poivre blanc.

Bouche : Densité enveloppante, gourmandise, ampleur et souplesse au grain crayeux, compote de pomme, coulis de poire, pulpe et zeste d'orange, rhubarbe confite, dimension saline sapide, nuances épicées. Finale persistante, étirée par de fins amers.

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Anguille fumée au raifort. Saint-Jacques au yuzu. Asperges blanches sauce mousseline. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique