

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2022 - Blanc



Près de 30 ans après ses débuts à Saumur, Thierry Germain n'a rien perdu de son énergie et de sa passion pour révéler toutes les nuances des terroirs saumurois. Fourmillant sans cesse de mille projets, il réalise en 2015 un nouveau rêve : pouvoir vinifier les raisins de ce magnifique Clos du Moulin, contigu à son fameux Clos Romans et propriété d'Eric Charruau.

Le Clos du Moulin, planté de vieilles vignes de chenin de plus de 80 ans, en sélection massale, partage avec son voisin le même terroir de calcaires à silex, recouvert de sables argileux. La proportion d'argiles est ici plus élevée, donnant au vin un supplément de mâche et de densité en bouche.

Même soin apporté à la vigne, en respectant scrupuleusement les règles du travail biologique et biodynamique, même vinification « haute-couture », dans de grands fûts de 600 litres, sans aucun bois neuf et même élevage de 9 mois en cave fraîche, afin de préserver au maximum l'éclat du fruit et la trame minérale imprimée par le sol.

En quelques millésimes, ce Clos du Moulin s'inscrit parmi les « grands » de Loire, incarnant, cette année, une expression tout à fait singulière de ses origines et du millésime : incroyablement dense, sensuel et gourmand, parcouru d'une myriade d'épices aux accents orientaux, il se donne presque des airs de Grand cru de pinot gris alsacien !

Le nez s'ouvre dans une envoûtante mélodie déployant de succulents fruits confits : on reconnaît l'ananas et la mangue, la pêche jaune et l'abricot, ainsi qu'une touche de mirabelle. Fleur d'oranger, nuances miellées et marmelade à l'orange complètent ce tableau particulièrement voluptueux pour un chenin ligérien. Puis viennent les épices, d'abord douces et chatoyantes, puis légèrement camphrées autour du curcuma, de la noix de muscade et d'une pointe de cumin. Au fil de l'aération, l'atmosphère se rafraîchit : quelques notes anisées et citronnées font leur apparition, entre verveine, coriandre et estragon.

La bouche confirme l'extraordinaire concentration de ce chenin, ample et texturé, gainé par une trame épicée et citronnée. Un jus, épais en entame puis plus acidulé, déploie ses saveurs de fruits à noyau bien mûrs, de mangue et de pulpe d'orange. Autant de fruits relevés d'intenses notes presque pimentées, autour du piment d'Espelette, du poivre noir, du safran, de la graine de moutarde et du wasabi. Là encore, quelques notes plus chlorophylliennes et citronnées apportent au milieu de bouche un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

élan de fraîcheur, servi par une finale aux fins amers acidulés, sur les écorces d'agrumes. Long et puissant, ce singulier et complexe Clos du Moulin vous embarquera loin.

Beau vin de gastronomie, il vous réglera dans 3 ans sur un tronçon de turbot rôti, servi avec une sauce béarnaise, un tajine de lotte ou de mérrou, ou un curry de grosses gambas. Plus tard encore, on pourrait tout à fait tenter l'accord avec un poulet aux morilles...

Un beau voyage gustatif en perspective.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Voluptueux et complexe : ananas, mangue, pêche jaune, abricot, mirabelle, fleur d'oranger, nuances miellées, marmelade à l'orange, curcuma, noix de muscade, cumin, verveine, coriandre, estragon.

Bouche : Concentrée, ample et texturée, gainée par une trame épicée et citronnée, jus épais, fruits à noyau bien mûrs, mangue, pulpe d'orange, notes presque pimentées, élan de fraîcheur avec des notes chlorophylliennes et citronnée. Finale aux fins amers acidulés

Accords mets-vins : Dans 3 ans sur un tronçon de turbot rôti, servi avec une sauce béarnaise, un tajine de lotte ou de mérrou, ou un curry de grosses gambas. Plus tard encore, on pourrait tout à fait tenter l'accord avec un poulet aux morilles...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique