

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2022 - blanc



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine. Il dessine avec une rare précision le lieu et l'horizon qui l'ont vu naître. Eblouissant d'énergie, d'élégance verticale, il sait aussi se montrer juteux et gourmand, porté par un élan ascensionnel qui fait sa signature.

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 crus Bourguignons ou Bordelais). Ce principe limite naturellement les rendements (en valorisant la concurrence entre les ceps) et favorise une bonne 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.

Ce terroir est unique, avec sa 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 biodynamie, le sol est intégralement labouré par les chevaux du Domaine, guidés par Jeanne, la fille de Thierry. Tandis qu'on laisse l'enherbement naturel aérer et revitaliser les sols pendant l'hiver.

Les fermentations alcooliques se font dans de 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 biodynamie 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. Ici, point d'analyse technique : on fait confiance à la vérité du goût du raisin et à la connaissance intime du terroir.

Au nez, on perçoit immédiatement la classe naturelle et l'élégance verticale, fuselée, de ce chenin de haut vol. Un voile délicatement fumé de poussière de roche et de pierre-ponce accompagne de petits agrumes, subtils : on pense à une tarte au citron meringuée, à un jus de citron vert, à la clémentine et au pamplemousse rose bien mûr, presque doux. Le fruit est resplendissant : on se délecte maintenant de notes franches de poire Comice ou Passe-Crassane, de pommes acidulées et de kiwi. L'empreinte calcaire nous renvoie vers des horizons maritimes : on pense à de longues plages de sable fin, du côté de la Baule, à une brise légère d'embruns sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une mer calme, à quelques petits coquillages juste sortis de l'eau. Sur ce millésime pourtant solaire, le jus a su conserver une fraîcheur revigorante, que quelques fleurs blanches et une nuance anisée viennent délicatement souligner.

En bouche, le vin se montre à la fois ample et tendu : l'acidité juteuse des agrumes, évoquant tout à tour orange, citron yuzu et carambole, se mêle à la chair savoureuse des fruits blancs et d'une touche de fruit de la passion. La rectitude et la précision de la finale sont impressionnantes. Chargée de fruits, elle semble fuser, telle une eau finement saline, au cœur des anfractuosités de la roche.

S'il possède un potentiel de garde d'au moins 15 ans, ce superbe Clos Romans brillera déjà dans sa jeunesse sur une salade de langoustines aux agrumes, gingembre et cerfeuil, un ceviche ou un tartare de daurade bien relevé. Plus tard, misez sur un sandre au court-bouillon accompagné de légumes nouveaux, juste glacés au beurre, ou un homard à l'Américaine.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant et frais : poussière de roche, pierre-ponce, tarte au citron meringuée, jus de citron vert, clémentine, pamplemousse rose, poire Comice ou Passe-Crassane, pommes acidulées, kiwi, plages de sable fin, embruns, petits coquillages, fleurs blanches.

Bouche : Ample et tendu : l'acidité juteuse des agrumes se mêle à la chair savoureuse des fruits blancs et de fruit de la passion. La rectitude et la précision de la finale sont impressionnante. Chargée de fruits, elle fuse, finement saline.

Accords mets-vins : Jeune, sur une salade de langoustines aux agrumes, gingembre et cerfeuil, un ceviche ou un tartare de daurade bien relevé. Plus tard, sur un sandre au court-bouillon accompagné de légumes nouveaux, juste glacés au beurre, ou un homard à l'Américaine



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique