

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2024 - blanc



La cuvée L'Insolite est majoritairement issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent, complétés de quelques achats de raisins à une poignée d'amis vignerons. 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.

Pour l'essentiel, les pratiques culturales biologiques s'enrichissent des principes de la biodynamie. Le sol est travaillé avec délicatesse, 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 ici à basse température, afin de préserver au plus près l'intégrité aromatique du fruit, la fraîcheur des jus. On laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, avant de prolonger pendant quelques mois l'élevage sur lies fines. Au final, c'est bien le goût originel du fruit et du sol que Thierry Germain recherche et parvient à sublimer avec une maîtrise admirable.

On retrouve, sur ce tout nouveau millésime, qui gagnera à être bien aéré si vous le dégustez dans sa prime jeunesse, l'énergie fringante de la renaissance printanière. Le premier nez nous enveloppe de parfums à la fois tendres et frais de boutons de fleurs à peine éclos, de jeunes pousses au vert tendre, gorgées de chlorophylle, entre cerfeuil, épinard et cosses fraîches. A la fois discrète et très élégante, l'aromatique se tourne progressivement vers un fruit parfaitement mûr, juste cueilli dans l'arbre, autour de la poire, de la pêche blanche, d'une pomme plutôt douce, comme une Gala ou une Golden. Même l'expression du socle calcaire de tuffeau affiche des contours arrondis, presque souples. On distingue au loin l'énergie naissante des agrumes, dont la présence va nettement s'affirmer dès l'entame de bouche.

On croque alors dans les segments de citron jaune, de citron vert et de pamplemousse au jus mûr et acidulé qui vient immédiatement électriser nos papilles, accompagné d'une once de pomme Granny plus vraie que nature. On reconnaît également la carambole et la rhubarbe. La sensation de fraîcheur irrigue le palais et pénètre nos sens, soutenue par des notes de thé vert, de pulpe de concombre et de menthe givrée. L'intensité et la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

précision de la finale sont remarquables à ce niveau. Droit, persistant, ce Saumur Insolite au peps remarquable devrait vous réjouir, dans sa jeunesse, sur un beau plateau de fines de claire, des Bouzigues par exemple, ou un chèvre frais. Plus tard, vous miserez sur des moules marinières, un merlan ou une sole grillée, ou, en fin de repas, un Sainte-Maure affiné.

Cet Insolite ouvre ce millésime 2024 en fanfare !

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Saumur Blanc L'Insolite - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline

Nez : tendre et frais : boutons de fleurs à peine éclos, cerfeuil, épinard et cosses fraîches, poire, pêche blanche, pomme Gala ou Golden, expression du socle calcaire de tuffeau aux contours arrondis, presque souples, agrumes.

Bouche : citron jaune et vert, pamplemousse, pomme Granny, carambole, rhubarbe. La sensation de fraîcheur irrigue le palais et pénètre nos sens, sur des notes de thé vert, pulpe de concombre, menthe givrée. Remarquables intensité et précision de la finale.

Accords mets-vins : jeunesse, sur un beau plateau de fines de claire, des Bouzigues par exemple, ou un chèvre frais. Plus tard, vous miserez sur des moules marinières, un merlan ou une sole grillée, ou, en fin de repas, un Sainte-Maure affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

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