

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2023 - 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.

Le nez révèle assez rapidement des notes fraîches d'anis, de verveine et de plantes aquatiques. On pénètre une frondaison perlante de rosée matinale. Ce premier rideau, bucolique et printanier, s'écarte bientôt pour laisser poindre, dans un registre plus gourmand et sensuel, des parfums de fruits à noyau juteux. La pêche et l'abricot se détachent, mâtinés de notes épicées, de curcuma et de cannelle. Les marqueurs d'un grand chenin s'éternisent au-dessus du verre, délivrant de subtiles notes miellées et une touche de pâte de coing. Un délice.

Le nectar, particulièrement expressif cette année, se déploie en bouche autour de notes de fruits estivaux, d'orange et de mandarine pulpeuses, amples et suaves. Si la trame est large et profonde, elle n'en reste pas moins dynamisée par des éclats de fruits acidulés, autour du citron. Une tonicité délicatement réhaussée par des notes épicées, poivre noir en tête, mais également par les amers subtils d'écorce d'orange. La finale joue sur deux beaux registres, entre fraîcheur printanière et longueur estivale. L'équilibre est parfait.

Un beau vin de gastronomie que l'on proposera sur un tajine de lotte ou un curry de grosses gambas. Il épousera d'ici quelques (nécessaires) années une truite Ikejime du citron, à la façon du chef Vivien Durand. Un must ligérien.

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : printanier puis gourmand et sensuel : anis, verveine, plantes aquatiques, frondaison perlante de rosée matinale, pêche, abricot, curcuma, cannelle, subtiles notes miellées, pâte de coing.

Bouche : fruits estivaux amples, suaves. Trame large et profonde mais dynamisée par des éclats de fruits acidulés (citron). Une tonicité réhaussée par des notes épicées (poivre noir) et des amers subtils. Finale entre fraîcheur printanière et longueur estivale.

Accords mets-vins : sur un tajine de lotte ou un curry de grosses gambas. Il épousera d'ici quelques (nécessaires) années une truite Ikejime du citron, à la façon du chef Vivien Durand.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique