

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2023 - blanc



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain passait devant le Clos de l'Echelier en rêvant de l'acquérir. Il l'a guetté pendant toutes ces années, regardant avec un peu de dépit les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Alors bien sûr, quand il a appris voici déjà une dizaine d'années que cette parcelle tant désirée était à vendre, Thierry n'a pas hésité longtemps pour concrétiser une occasion qui ne se présente qu'une fois dans une vie de vigneron ! Il est devenu l'heureux propriétaire de ce Clos vieux de plus de 300 ans : 1,6 hectares de vignes, entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre-sur-Loire, juste au-dessus du fleuve. Sous des sols sableux assez minces, on trouve rapidement les fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui voient naître quelques-uns des plus grands vins ligériens. La parcelle est plantée aujourd'hui à 6500 pieds par hectare avec une sélection massale, pour partie en chenin, pour partie en cabernet franc. Les vignes sont évidemment conduites en bio et en biodynamie, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un travail régulier du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans de grandes barriques de 600 litres et des foudres ovoïdes. Elles durent 2 mois environ. L'Echelier blanc est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois environ, avant d' finir de s'équilibrer en cuves.

L'intensité qui émane du nez captive instantanément. La tension minérale, évoquant le tuffeau, la craie poudreuse cisèle ce vin qui conjugue fraîcheur et densité. On est séduit par les senteurs florales de verveine citronnée, de fleurs d'acacia, de jasmin, d'aubépine et d'herbe fraîche, étirées par les arômes d'agrumes toniques évoquant le jus de citron jaune, le citron vert et la bergamote. Des senteurs de pomme, de poire mûre et de coing, accompagnées de notes plus exotiques sur le jus d'ananas, la compote de rhubarbe, la mangue et la carambole apportent confort et gourmandise à ce vin profond et raffiné. Il y a beaucoup de distinction et de pureté dans ce chenin complexe, mûr et élancé. C'est tout simplement exquis.

La bouche, pleine mais tendue, libère une énergie minérale crayeuse intense qui propulse le vin. L'acidité vibrante mais contenue des agrumes convoque le citron confit, le pomelo et la clémentine. Elle s'entremêle à la douceur reconfortante de la poire Comice juteuse, la pomme Rubinette, la mangue fondante, le jus d'ananas et la gourmandise d'une gelée de coing.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quelques notes subtiles de thé et de réglisse enrichissent ce jus cristallin à la texture serrée qui offre un toucher de bouche à la fois croquant et velouté. Ce superbe Saumur blanc s'étire sur une finale vibrante et aérienne, sculptée par une minéralité crayeuse profonde, aux accents iodés. Une interprétation magistrale qui sublime le terroir et le cépage avec éclat et beaucoup de classe.

Dans sa jeunesse, on essaiera volontiers un Gravlax de saumon ou de truite, un carpaccio de bar accompagné d'une sauce Yuzu. Pour exalter son côté iodé, tentez l'accord avec des huîtres ou des oursins en gelée de pommes. Il répondra aussi très bien à des coquilles Saint-Jacques à la Nantaise, un saint-pierre ou un turbot rôti, un sandre au beurre blanc. Beaucoup plus tard, vous pourrez aller vers des accords plus terriens comme des ris de beau à la crème ou une volaille de Bresse pochée, servie avec une sauce crémeuse à l'estragon.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, reflet vert

Nez : Intense, élané : tuffeau, craie poudreuse, verveine citronnée, fleurs d'acacia, de jasmin, d'aubépine, herbe fraîche, jus de citron jaune, citron vert, bergamote, pomme, poire, coing, jus d'ananas, compote de rhubarbe, mangue, carambole.

Bouche : pleine mais tendue, énergie minérale crayeuse intense, acidité vibrante mais contenue des agrumes, poire Comice, pomme RubINETTE, mangue, jus d'ananas, gelée de coing, thé, réglisse, texture serrée, toucher croquant et velouté. Finale vibrante, crayeuse.

Accords mets-vins : Jeune, Gravlax de saumon ou de truite, carpaccio de bar et sauce Yuzu, huîtres ou oursins en gelée de pommes, coquilles Saint-Jacques à la Nantaise, saint-pierre ou turbot rôti, ... Bien plus tard, ris de beau à la crème ou volaille de Bresse pochée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique