

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2023 - 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 de densité, d'envergure et d'énergie, 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). Il favorise en outre l'enracinement en profondeur de la vigne et, in fine, la concentration des raisins, leur imprégnation dans l'identité des sols et des sous-sols.

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 d'au moins 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 pureté d'arômes et de saveurs, et l'intensité du message puisé dans le terroir. Ici, point d'analyse technique : on fait confiance à la vérité du goût du raisin et à la connaissance intime du lieu.

Cette année, le nez nous plonge immédiatement dans un univers sensuel et gourmand, qui nous raconte la superbe maturité expressive du fruit. D'amples volutes d'huile d'amande douce ou de noix de Cajou, de beurre manié et de crème de noisette, d'onguents parfumés dans l'esprit de la Maison Guerlain s'élèvent langoureusement au-dessus du verre. La dimension fruitée se déploie, plutôt autour des fruits jaunes bien mûrs, parmi lesquels on reconnaît la pêche, la mangue et l'ananas. Une touche un peu plus sanguine, rappelant la pêche de vigne, apportent maintenant un supplément d'énergie, tout comme quelques notes de fruit de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

passion, de citron confit et une touche subtilement anisée, entre marjolaine et estragon. Des parfums de brioche et de sabayon se parent d'un chatoyant manteau épicé, qui ajoute à la complexité d'un bouquet se déployant par vagues successives. On pense à des déclinaisons subtiles de poivres, à un ras el-hanout ou un mélange de quatre épices. Ce Saumur de haut vol n'a pas fini de vous surprendre pour mieux vous charmer.

En bouche, le vin déploie un volume de fruit considérable. On aime cette texture enveloppante et particulièrement savoureuse avec ses saveurs de pêche flambée, de mangue rôtie, de marmelade à l'orange, twistées d'une électrisante touche de jus de fruit de la passion. Les épices, à nouveau, s'enroulent autour de ce cœur fruité irrésistible : on pense au safran, à la noix de muscade, au poivre blanc, à la sauge, tandis que des notes de pomme Granny et de prune Reine-Claude rafraîchissent et dynamisent le milieu de bouche. A la fois dense et furieusement stimulante, la finale conclut les débats en majesté, avec une sorte d'autorité souveraine que le sol lui confère et qui force le respect ! Allonge et sapidité sont impressionnantes.

Un beau vin de gastronomie qui vous réglera dans 5 ans sur un poulet Vallée d'Auge, une volaille de Bresse à la sauge et aux légumes de printemps glacés, un Saint-Pierre ou une barbue à l'oseille, accompagnée de pommes vapeur. Plus tard encore, misez sur une blanquette de veau aux girolles.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : sensuel, gourmand : huile d'amande douce, noix de Cajou, beurre manié, crème de noisette, pêche, mangue, ananas, pêche de vigne, fruit de la passion, citron confit, marjolaine, estragon, brioche, sabayon, poivres, ras el-hanout, mélange quatre épices.

Bouche : volume de fruit considérable, texture enveloppante, pêche flambée, mangue rôtie, marmelade à l'orange, jus de fruit de la passion, safran, noix de muscade, poivre blanc, sauge, pomme Granny, prune Reine-Claude. Longue finale dense et sapide.

Accords mets-vins : dans 5 ans sur un poulet Vallée d'Auge, une volaille de Bresse à la sauge et aux légumes de printemps glacés, un Saint-Pierre ou une barbue à l'oseille, accompagnée de pommes vapeur. Plus tard encore, misez sur une blanquette de veau aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique