

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2016 - blanc



L'Insolite du domaine des Roches Neuves est la cuvée emblématique en blanc. Elle est issue de la commune de Saumur même, sur les lieux-dits les Cerpes et Saint-Vincent. Elle est vinifiée séparément pour exploiter au maximum la richesse de ces lieux-dits avec ses terres argilo-calcaires parfois rubéfiés, c'est-à-dire colorées en rouge sous l'action des oxydes de fer, et son limon et limon à silex (cailloux de grès et silex).

Tout le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, 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, ovales, très en vogue dans les plus grands domaines viticoles français, notamment en Bourgogne.

Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 4 mois, suivi d'un élevage sur lies fines de 12 mois. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

Sur ce millésime 2016, Thierry réussit un Insolite à la fois juteux, tendu et croquant, qui n'en finit pas de vibrer en bouche et vous emporte très loin. Le nez raffiné et planant, l'éclat du fruit (poire, pomme Reinette, une touche de fruit de la passion), la fraîcheur des agrumes (pamplemousse) et des herbes fines (coriandre, menthe, persil), l'énergie des épices (poivre), la trame minérale étincelante, évoquant la roche calcaire : tout est là, déjà parfaitement en place. En bouche, la matière est dense et toujours dynamique, la trame est serrée, droite. Voici clairement le Saumur blanc qui peut servir de modèle-étalon pour toute l'appellation ! Du grand art.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Insolite - 2016 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or pâle, cristalline

**Nez** : Complexe et harmonieux. Poire, pomme Reinette, fruit de la passion, zeste de pamplemousse. Eau de roche. Poivre blanc, coriandre, menthe, persil. Poudre de calcaire.

**Bouche** : Très juteux et énergétique. Trame dense et serrée. Beaux amers très bien intégrés. Grosse persistance sur le pamplemousse et les épices.  
Étincelante!

**Accords mets-vins** : Crabes, oursin voire ormeaux. Anguille fumée au raifort. Saint-Jacques au yuzu. Asperges blanches sauce mousseline. Chèvre frais.



### Conseils de service

**À consommer** :

Excellent aujourd'hui et jusqu'en 2025

**Température de service** : 12 à 13°

**Ouverture** : Rapide aération voire carafage.



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Saumur

**Cépage** : Chenin

**Culture** : Biologique et bio-dynamique