Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2018

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 tristesse les raisins de ce magnifique lieu-dit partir en cave coopérative. Il y a 5 ans, il a saisi la rare occasion qui se présente une fois dans une vie de vigneron en devenant propriétaire du clos vieux de plus de 300 ans : 1,60 hectares entièrement ceints de murs.

Le clos est situé à Dampierre sur Loire, juste au-dessus de la Loire et constitué de ces fameux calcaires turoniens, calcaires lacustres qui signent souvent de grands vins. Il est planté aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale. Les vignes sont évidemment conduites comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un vrai travail 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 ovales. Elles durent 2 mois environ. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois.

Le soleil de l'été 2018 a permis au chenin d'atteindre une haute maturité, tandis que la qualité du travail à la vigne et l'imprégnation de celle-ci dans les sols de calcaire préservent une vraie fraîcheur et cette tension minérale si caractéristique. Dès le premier nez, il se dégage de cet Echelier une sensation de « force tranquille » : la puissance est là, posée et parfaitement canalisée par un élevage délicat et une trame minérale qui apporte à la matière imposante du vin juste ce qu'il faut d'énergie, de verticalité et de fraîcheur. Le bouquet sophistiqué se livre peu à peu, entre fleurs blanches, miel d'acacia, marmelade et berlingot à l'orange, ananas, goyave et fruit de la passion, complétés d'une délicate note fumée et d'une touche chlorophyllienne aérienne et rafraîchissante.

En bouche, la pureté et l'éclat du fruit nous amènent à saluer la qualité exceptionnelle de la vendange ! Les saveurs franches de fruits blancs et de clémentine s'imbriquent parfaitement avec ce grain minéral particulièrement fin et stimulant. Quelle précision ! Et quelle longueur ! Cet Echelier n'en finit pas de nous faire saliver.

Voici de toute évidence un grand vin de terroir, où le fruit et le sol calcaire semblent être entrés en fusion, pour notre plus grand plaisir. Déjà grand aujourd'hui, ce magnifique Echelier ne vous décevra pas dans les 10 prochaines années.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc L'Echelier - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Fleurs blanches, miel d'acacia, marmelade et berlingot à l'orange, ananas, goyave et fruit de la passion, complétés d'une délicate note fumée et d'une touche chlorophyllienne aérienne et rafraîchissante.

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. Matière ample construite autour d'un noyau fruité d'une pureté incomparable fruits blancs, clémentine). Superbe trame minérale qui resserre et dynamise le milieu de bouche. Finale interminable.

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme). Sushis de haute tenue. Huîtres normandes froides ou chaudes. Chèvre frais. Morbier.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13 °

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique