

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2018



Année après année, le Clos Romans confirme, avec une régularité sans faille, son statut de « Grand Cru » du Domaine ! Le 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 grands crus Bourguignons ou Bordelais), ce qui limite naturellement les rendements (en valorisant la concurrence entre les ceps). Surtout, cette densité favorise l'enracinement en profondeur de la plante qui va ainsi s'imprégner de l'identité minérale du sol et du sous-sol.

Le terroir est assez unique, avec une 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 bio-dynamie, le sol est intégralement labouré au cheval, l'enherbement est naturel, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des 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 de 9 mois. Bref, tout, de l'application des principes de la bio-dynamie, à la fermentation et à l'élevage, est fait pour préserver l'intégrité du raisin, sa fraîcheur et la pureté de son message aromatique, que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

Sur ce splendide millésime 2018, le Clos Roman se montre encore réservé mais on perçoit déjà la classe incomparable et la sophistication de ce cru d'exception. La pureté des fruits blancs, sur la pomme Reinette, la poire et la pêche blanche, s'accompagne d'une dimension racinaire typique des grands blancs ligériens, sur des notes de radis noir et de gingembre. Miel fin, poivre blanc, petites fleurs de printemps, feuille de citronnelle et marmelade anglaise complètent une aromatique d'une haute distinction.

La sensation d'équilibre que ce Clos Roman dégage en bouche est en tout point remarquable : la matière est dense, charnue et juteuse, mais parfaitement effilée, comme sculptée par une splendide acidité mûre qui ne cesse d'exciter les papilles. Le sol s'exprime intensément, sur de fins amers évoquant la peau d'orange doublés d'une dimension empyreumatique et poivrée.

Il y a là tout ce que l'on aime dans les plus grands blanc ligériens : de complexes saveurs végétales et racinaires, une chair ample et élastique, une trame minérale énergique et une allonge spectaculaire ! Un vin qui vous élève et fonctionne comme une véritable cure de Jouvence !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Si vous décidez de le boire rapidement, le carafage est vivement conseillé pour amplifier toutes ces sensations. Mais notre conseil, c'est bien sûr de l'attendre quelques années tant son potentiel d'évolution est immense.

Un grand classique, au sommet de sa forme !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très pur et progressif : fleurs blanches printanières, pomme Reinette, la poire et la pêche blanche, une touche racinaire sur le radis noir et le gingembre. Miel, poivre blanc. Marmelade d'orange à l'anglaise.

Bouche : Magnifique équilibre : matière dense, charnue et juteuse, mais effilée et sculptée par une splendide acidité mûre. Très stimulante. Grosse présence du sol : fins amers (peau d'orange), longue finale empyreumatique et poivrée.

Accords mets-vins : Caviar (ou autres œufs de poisson), rillettes de saumon, gambas sautées poivre et sel, carpaccio de veau, vitello tonnato, chèvre frais. Dans quelques années, un bar en croûte de sel.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2032 au moins

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement conseillé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique