Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2018

25 ans après ses débuts à Saumur, Thierry Germain n’a rien perdu de son énergie et de sa passion pour révéler toutes les nuances des terroirs saumurois. Fourmillant sans cesse de mille projets, il réalise en 2015 un nouveau rêve : exploiter ce magnifique Clos du Moulin, contigu à son fameux Clos Romans et propriété d’Eric Charruau.

Le Clos du Moulin, planté de vieilles vignes de chenin de plus de 80 ans, en sélection massale, partage avec son voisin le même terroir de calcaires à silex, recouvert de sables argileux. La proportion d’argiles est ici plus élevée, donnant au vin un supplément de mâche et de densité en bouche.

Même soin apporté à la vigne, en respectant scrupuleusement les règles du travail biologique, même vinification « haute-couture », dans de grands fûts de 600 litres, sans aucun bois neuf et même élevage de 9 mois en cave fraîche, afin de préserver au maximum l’éclat du fruit et la trame minérale imprimée par le sol.

En 4 millésimes, nul doute que ce Clos du Moulin s’inscrit déjà dans les « grands » de Loire. Ce 2018, à la maturité de fruit absolument parfaite, offre un bouquet expressif, pur et élégant : on démarre sur une belle sophistication florale et végétale, avec des évocations de tilleul, de cerfeuil et de coriandre fraîche. Vient ensuite le fruit, mûr et jaillissant, qui nous emmène entre pomme Granny, poire, noyau de pêche et mirabelle. L’expression raffinée du sol apporte de fines notes de craie et de pierre frottée, tandis qu’une nuance vanillée finit de rendre ce Clos du Moulin gourmand et délicieusement expressif.

En bouche, le charme continue d’opérer : le volume considérable du fruit s’accompagne d’une touche acidulée et tonique, sur des évocations d’orange sanguine, de zestes et de berlingot aux agrumes. On aime la finale qui conjugue à merveille de franches saveurs de pomme avec une dimension épicée salivante, et surtout, très fraîche, entre poivre de Sichuan et réglisse. On se dit avec ce Clos du Moulin, comme avec les autres blancs du Domaine, que les millésimes solaires et précoces conviennent décidément fort bien au style de Thierry Germain !

A la fois sensuel et raffiné, plein et traçant, voici un Saumur de très haut vol qui s’installe d’ores et déjà au sommet de la hiérarchie. Tout simplement irrésistible.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral et intense. Tilleul, cerfeuil, eucalyptus et coriandre fraîche. Pomme Reinette et Granny, noyau de pêche, mirabelle et une touche de citron vert. Craie, pierre frottée.

Bouche : Volume considérable de fruit, une touche acidulée et tonique, sur des évocations d'orange sanguine et de berlingot aux agrumes. Superbe finale, fruitée et très fraîche, entre poivre Sichuan et réglisse.

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 :
Idéalement entre 2021 et 2030

Température de service : 12 à 13 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique