Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Clos de 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 : plus d'un hectare et demi, 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 en bio-dynamie, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un travail régulier du sol, à cheval, et un enherbement naturel. Ici, chenin et cabernet franc cohabitent sur ce sol très mince qui laisse vite la place à la roche-mère.

Soucieux de préserver au maximum la finesse d'expression du terroir de l'Echelier, Thierry fait le choix d'égrapper intégralement le raisin avant la cuvaison, en cuve tronconique Stockinger, pour une durée d'une quinzaine de jours en moyenne. Afin d'extraire un maximum d'arômes et de gras, sans pour autant trop « triturer » le raisin, Thierry fait progressivement évoluer la température de 16 jusqu'à 24 degrés en fin de fermentation. Vient ensuite le temps de l'élevage, toujours en cuve tronconique, avec très peu d'intervention, dans les caves creusées dans le tuffeau.

Sur ce millésime solaire, vendangé tôt (dès le 13 septembre), le pari de la finesse et de la pureté aromatique est remporté haut la main ! Les arômes éclatants de pivoine, de rose, de framboise, de cassis et de fraise s'accompagnent d'une dimension sensuelle évoquant la cannelle et le sucre de canne. Une touche évoquant la terre humide juste retournée apporte une sensation de fraîcheur tout à fait bienvenue.

La densité naturelle de ce vin est impressionnante. La matière déploie un volume considérable, mais le vin n'est jamais lourd ou trop démonstratif : les tannins souples, à la maturité parfaite, enrobent un fruit toujours aussi pur, sur la framboise écrasée et le noyau de cerise. On adore sa finale, d'une longueur majuscule, à la fois enveloppante, puissante mais toujours dynamisée par une sensation de fraîcheur épicée, entre poivre, gros sel marin et réglisse.

Les plus pressés pourront, après une bonne heure de carafage, déguster

ce Clos de l'Echelier avec un onglet de bœuf et ses légumes verts croquants. Mais l'idéal, c'est encore de l'attendre au minimum 5 ans pour le (re)découvrir avec un pigeon en habit vert, à la façon de Gérard Boyer, ou une pintade cuite au vin rouge, accompagnée de salsifis rôtis.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Clos de l'Echelier - 2018

Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Floral, fruité et sensuel : arômes éclatants de pivoine, de rose, de framboise, de cassis et de fraise. Une touche de cannelle et de sucre de canne. Terre humide.

Bouche : Volume considérable, mais le vin n'est jamais lourd ni démonstratif : les tannins souples, à la maturité parfaite, enrobent un fruit toujours aussi pur, sur la framboise écrasée et le noyau de cerise. Grosse finale tonique et épicée.

Accords mets-vins : Un onglet de bœuf et ses légumes verts croquants. Plus tard, un pigeon en habit vert, à la façon de Gérard Boyer, ou une pintade cuite au vin rouge, accompagnée de salsifis rôtis.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 17 °

Ouverture : Carafage conseillé (une bonne heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur-Champigny

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique