Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Marginale - 2018

On ne présente plus Thierry Germain : à la suite de ses glorieux aînés, les frères Foucault au Clos Rougeard, on lui doit d'avoir remis les terroirs de Saumur au cœur de la carte des grands vins de France ! Si ses chenins ravissent les amateurs par leur éclat lumineux et leur tension ciselée, les cabernets francs s'inscrivent aujourd'hui parmi les plus belles réussites de tout le Val de Loire.

La cuvée Marginale est issue d'une sélection de vieilles vignes, sur plusieurs parcelles qui partagent une exposition au Sud sur les coteaux de Chaintres. L'omniprésence des calcaires et l'ensoleillement élevé de ce terroir précoce permettent à Thierry d'isoler cette production sur les millésimes solaires, comme en 2018, qui vont donner ici une expression très aboutie du cabernet franc, sur l'éclat du fruit et la fraîcheur minérale.

Fidèle à une approche très douce de la vinification, plus portée sur l'infusion que l'extraction, Thierry prolonge la période de macération en cuves bois pendant plus de 3 semaines, en pratiquant juste quelques remontages très légers, histoire de « mouiller le chapeau ». Il érafle environ la moitié des raisins, le reste étant vinifié en vendange entière. L'élevage se prolonge ensuite pendant une petite année en fûts.

A la fois concentré et frais, le nez séduit aujourd'hui par l'éclat de son fruit, sur la framboise, le noyau de cerise et la mûre, la crème de cassis, les fleurs et une plus étonnante touche de pêche jaune. Le bouquet se pare d'une dimension épicée rafraîchissante évoquant le menthol, l'anis et le poivre Sichuan. Le sol imprime ici une touche fumée puis résolument crayeuse.

En bouche, la densité est au rendez-vous, mais le vin est fluide, dynamique, jamais monolithique. La finale, portée par une superbe sensation de fraîcheur, nous emporte très loin et très longtemps ! Les plus pressés veilleront à le carafer au moins une heure avant d'accompagner un rôti de bœuf et ses haricots verts. Mais notre conseil, c'est bien sûr de l'attendre 5 ou 7 ans pour le déguster avec des plats cuisinés comme une potée auvergnate, un canard aux navets ou un carré d'agneau rôti, accompagné d'une purée de topinambours.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Marginale - 2018

Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets pourpres

Nez : Charmeur et complet : framboise, noyau de cerise et mûre, crème de cassis, fleurs rouge et une étonnante touche de pêche jaune. Une dimension épicée rafraîchissante évoquant le menthol, l'anis et le poivre Sichuan. Une note crayeuse.

Bouche : De la densité, mais le vin est fluide, dynamique, jamais monolithique. La finale, portée par une superbe sensation de fraîcheur, nous emporte très loin. Bonne longueur.

Accords mets-vins : Une potée auvergnate, un canard aux navets ou un carré d'agneau rôti, accompagné d'une purée de topinambour.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

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