

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2014



Le Clos Romans se situe à Parnay, en bord de Loire, à 10 km de Varrains, le village du domaine des Roches Neuves. Le Clos est un vrai clos ceint du 11^{ème} siècle qui regarde le fleuve. Fait rare en Loire, il est planté en haute densité, à 10 000 pieds/hectare (comme dans les grands climats bourguignons).

Le sol est complexe, une dominante argilo-calcaire avec une couche de 30 cm puis une roche de calcaire dit sénonien (calcaires blancs à silex). Evidemment, le Clos est vinifié séparément, tant il présente des spécificités.

Le travail cultural se fait en bio-dynamie, le sol est pleinement travaillé, l'enherbement est naturel sur une partie des vignes, les vendanges sont manuelles. Les fermentations alcooliques se font dans des grandes barriques de 400 litres (la barrique classique bordelaise fait 225 litres). Toutes les opérations de vinification se font à température basse, et on laisse le temps au raisin de fermenter à sa guise, en moyenne 2 mois. S'en suit un élevage sur lies fines de 9 mois. Bref, tout, de la bio-dynamie à la fermentation et à l'élevage est fait pour préserver l'intégrité du raisin, et toute la richesse potentielle que Thierry Germain extrait avec un immense savoir-faire.

En 2014, le Clos Romans a été pensé bien mûr et sa maturité est optimale. Il a un pouvoir très excitant en bouche car il se dévoile par strate, démarrant par une belle concentration, dévoilant ensuite une parfaite tension pour finir sur une très longue et dynamique finale à la fois juteuse, savoureuse, salée et incisive. On peut le boire aujourd'hui tellement il est ouvert et lisible. Il sollicite le corps en permanence. Le carafage est vivement conseillé pour amplifier toutes ces sensations.

Cette cuvée ultra-confidentielle, entre 500 et 600 bouteilles selon les millésimes, est en tout point impressionnante!

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos Romans - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Incroyablement actif. Notes minérales (gypse, calcaire), arômes d'agrumes et de fruits exotiques (citron vert, passion, ananas, papaye). Herbes fines (ciboulette, cerfeuil).

Bouche : Belle maturité du raisin. Du gras en attaque puis une vivacité extraordinaire. Les épices complètent le fruit (gingembre, menthe poivrée). Finale savoureuse, sapide et iodée. Incisif !

Accords mets-vins : Caviar (ou autres œufs de poisson), rillettes de saumon, gambas sautées poivre et sel, carpaccio de veau, vitello tonnato, chèvre frais



Conseils de service

À consommer :
Déjà parfait aujourd'hui. Et pour au moins 7 à 8 ans...

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique