

## Domaine des Roches Neuves - Clos de l'Echelier - 2012



Il y a 25 ans, Thierry Germain arrivait dans la Loire et 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 3 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, 1,60 hectares 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 des grands vins. Il est planté aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale. Les vignes sont évidemment conduites comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un vrai travail du sol et un enherbement naturel.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font dans des barriques de 600 litres. Elles durent 3 mois. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 9 mois. La production tout à fait remarquable est confidentielle puisqu'elle ne dépasse pas 800 bouteilles.

En 2012, Thierry Germain signe le 1er millésime du Clos de L'Echelier. Le vin est droit, énergique et d'une rare élégance. Entre eau et feu, la bouche est en cohérence totale avec le nez. Un grand blanc pur et ciselé, aux arômes d'agrumes et d'épices douces. La finale est enlevée, fougueuse.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine des Roches Neuves - Clos de l'Echelier - 2012



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe. Graphite et silex. Notes végétales (verveine, bergamote, fougères) et dominante d'agrumes (citron, mandarine)

Bouche : Droite et puissante. Entre eau et feu. Finale saline sur les agrumes et les épices (gingembre, poivre blanc). Fougueux et élégant !

Accords mets-vins : Filet de bar ou dorade royale juste grillés. Saint-Jacques rôties. Blanquette de poisson ou de volaille. Fricassée de champignons (girolles, mousserons). Chèvre frais. Beaufort.



### Conseils de service

À consommer :  
D'aujourd'hui à 2025!

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : A carafes 2 à 3 heures



### Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique