Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2019

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 5 millésimes maintenant, ce Clos du Moulin s'inscrit déjà parmi les « grands » de Loire. Ce 2019, à la fois mûr, concentré mais toujours frais et tellement excitant, offre un bouquet expressif, pur et étagé : on démarre sur la haute maturité du fruit, entre fruits confits, melon d'Espagne, coing et pâte de fruit à l'orange. Une touche de miel, une autre d'huile de noisette renforcent la sensualité du premier nez.

La fraîcheur est bien là : elle s'exprime d'abord sur des notes végétales de sous-bois, entre fougère, mousse humide et même quelques champignons très fins comme l'amanite des Césars. Viennent ensuite de nombreuses notes épicées et balsamiques, toniques elles aussi : on pense au poivre vert, au laurier, à la baie de genièvre et à l'eucalyptus.

Encore une fois, on retrouve en bouche cet équilibre magistral entre densité et énergie, volume et tension acidulée. On voyage allégrement entre l'orange sanguine et la prune jaune, entre la marmelade aux zestes de citron vert et la pomme bien mûre. Quelques évocations rafraichissantes de feuille de céleri et de rhubarbe finissent d'exciter nos papilles et nous rappellent que nous sommes bien sur les bords de la Loire ! La finale est au diapason, superbe festival d'agrumes, de prunes, de poire et de goyave : sa pureté et son dynamisme sont admirables. Et que dire de sa persistance : phénoménale !

Côté accord, pas d'hésitation : un filet de barbue à l'oseille ou une raie au beurre noir et aux câpres. Mais aussi un carpaccio de Saint-Jacques ou, même, un vitello tonato ! Dans quelques années, laissez-vous tenter par un quasi de veau à la sauge accompagné de quelques navets nouveaux,

glacés au jus.

Un pur délice.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Thierry Germain - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense et complexe : fruits confits, melon d'Espagne, coing et pâte d'orange, miel, huile de noisette. Fougères, mousses humides, amanite des Césars. Poivre vert, laurier, baie de genièvre et eucalyptus.

Bouche : Superbe équilibre entre densité et énergie. Orange sanguine et prune jaune, marmelade au citron vert et pomme bien mûre. Une touche stimulante de rhubarbe et de céleri typiquement ligérienne. Finale ultra-dynamique, salivante et très longue.

Accords mets-vins : Un filet de barbue à l'oseille, une raie au beurre noir et aux câpres. Un carpaccio de Saint-Jacques ou un vitello tonato. Plus tard, un quasi de veau à la sauge et ses navets nouveaux glacés au jus

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12 °

Ouverture : Carafage conseillé ou aération d'une heure

Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique