

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Les Mémoires - 2021



Difficile de trouver dans le Saumurois un vin aussi complet, à la fois puissant et pourtant si charmeur et délicat en bouche que cette emblématique cuvée Mémoires issue de vignes centenaires. Elle nous emmène dans un pays mystérieux, quelque part entre un grand Pomerol (bien qu'il n'y ait ici aucune trace de merlot !) et un beau Chambolle-Musigny (bien qu'il n'y ait ici aucune trace de pinot !).

Ce joyau du Domaine est issu d'une très vieille vigne, plantée en 1904 (vous avez bien lu !), sur un petit Clos de 80 ares qui regarde la Loire. Nous sommes au cœur du vignoble de Dampierre, sur des sols très qualitatifs, mêlant silex et calcaires du Turonien supérieur. Ici, tout est fait pour ne pas brusquer cette « vieille dame » : seul un léger travail des sols, au cheval bien sûr, et un enherbement saisonnier ont leur place. Thierry a choisi depuis longtemps de faire avant tout confiance à la plante et son terroir. Encore une fois, compte tenu des qualités naturelles du lieu et de la haute concentration des raisins (les rendements sont naturellement très faibles), Thierry ne veut surtout pas risquer d'alourdir inutilement le vin. Toutes les opérations (infusion douce, fermentation et élevage) se font avec le moins d'intervention possible, si ce n'est une montée lente des températures pendant la cuvaison, d'abord en cuve ciment ouverte puis en cuve tronconique de chez Stockinger.

La robe rubis sombre presque impénétrable nous informe immédiatement sur la belle concentration du propos. Un nez précis, fringant, marqué par une irrésistible fraîcheur printanière, nous charme avec ses notes de pivoine et d'œillet. Nous voici ensuite penchés au-dessus d'une corbeille de fruits rouges à petites baies et de myrtilles mais aussi d'un gourmand coulis de fraise. A l'aération prolongée, on perçoit une profondeur terrienne, aux notes d'humus et de terre fraîchement retournée, ainsi qu'une délicate touche fumée. Un cœur de fruit s'impose alors, toujours frais mais plus dense. On aime enfin la dimension chlorophyllienne, épicée et subtilement végétale.

On retrouve en bouche ce grain sauvage et tonique. La dimension terrienne, ancrée dans un sol vivant, se montre particulièrement subtile. On perçoit quelques épices dont le poivre gris. La matière dynamique, finement tannique, se fait plus charnue en milieu de bouche. Elle possède une énergie, une puissance qui se libère au fur et à mesure. On retrouve en fin de bouche les baies de cassis et de myrtilles, mais aussi la framboise et la fraise des bois. La finale est ample et généreuse avec ce supplément de peps donné par de belles notes minérales salines.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un magret de canard rôti aux épices douces et aux baies rouges, ou encore une souris d'agneau confite aux figues, servie avec des haricots Tarbais, conviendront parfaitement à ce fringant Saumur-Champigny Les Mémoires. Doit-on vous préciser qu'il gagnera en complexité et en envergure après quelques années de cave ?...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Les Mémoires - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Fringant, printanier : pivoine et œillet, une corbeille de fruits rouges (groseille, framboise), myrtille et coulis de fraise, Humus et terre fraîchement retournée, une touche fumée. Feuille d'eucalyptus, fougère.

Bouche : Harmonieuse, une parfaite maturité des tannins et un toucher à la fois ample et dynamique. Superbe définition du fruit sur le cassis, la myrtille et la framboise, relevées d'une pointe de cannelle. Belle énergie de la finale

Accords mets-vins : Un gigot d'agneau aux haricots blancs, un magret de canard rôti aux épices douces et baies rouges ou un perdreau en cocotte au chou rouge.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 16 à 17 °

Ouverture : Carafage conseillé (une bonne heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur-Champigny

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique