

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Clos de l'Echelier - 2021



Dès son arrivée à Varrains, au début des années 1990, Thierry Germain 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. Au milieu des années 2010, 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 : plus d'un hectare et demi, entièrement ceint 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 de grands vins. Il est planté aujourd'hui à 6500 pieds/hectare avec une sélection massale. Les vignes sont évidemment conduites en bio-dynamie, comme le reste du vignoble des Roches Neuves, avec un travail régulier du sol, à cheval, et un enherbement naturel. Ici, chenin et cabernet franc cohabitent sur ce sol très mince qui laisse vite la place à la roche-mère.

Soucieux de préserver au maximum la finesse d'expression du terroir de l'Echelier, Thierry fait le choix d'égrapper intégralement le raisin avant la cuvaison, en cuve tronconique Stockinger, pour une durée d'une quinzaine de jours en moyenne. Afin d'extraire un maximum d'arômes et de gras, sans pour autant trop « triturer » le raisin, Thierry fait progressivement évoluer la température de 16 jusqu'à 24 degrés en fin de fermentation. Vient ensuite le temps de l'élevage, toujours en cuve tronconique, avec très peu d'intervention, dans les caves creusées dans le tuffeau.

Sur ce millésime aux faibles rendements, où il a fallu aller chercher des maturités tardives et trier sévèrement les raisins, le pari de la finesse et de l'équilibre est remporté haut la main. Derrière une robe lumineuse aux reflets de jus de cerise, le vin révèle un fruit jaillissant et une dimension florale prégnante, complétée d'une touche primaire évoquant le poivron. La cerise et la framboise s'acoquent avec la tulipe, la pivoine et le géranium. Des notes d'eucalyptus, de bâton de réglisse et de poivre rose viennent souligner l'énergie et la fraîcheur du jus. Tandis que la tomate bien mûre et une touche d'extrait de violette nous emmènent dans un registre plus suave.

En bouche, le toucher se montre remarquablement soyeux mêlant les saveurs de jus de cerise, de cassis, de myrtille et de prune rouge à de fins amers stimulants rappelant Trévise et poivres. Les tannins sont fins et l'imprégnation calcaire souligne la finesse de texture : elle apporte droiture et tension juste, sans aucune dureté. Une minéralité souple,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

presque douce, qui allonge la finale avec naturel et subtilité.

Thierry a décidément tout compris de ce terroir et du millésime. Il nous livre un Clos de l'Echelier qui devrait très bien se comporter dans le temps (un peu à la manière des 2004 et 2007). Après 5 ou 6 ans de cave, on le servira pour accompagner une pintade aux choux, un pigeonneau rôti et son jus réduit, servi avec des légumes nouveaux glacés mais aussi un traditionnel chou farci ou un pot-au-feu...

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Clos de l'Echelier - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Tonique, raffiné : roses rouges, pivoines et jacinthes. Une farandole réjouissante de fruits : confiture tiède de framboises, mûre et cerise sauvage, une touche discrète de poivron. Notes toniques de poivre rose, bâton de réglisse, eucalyptus.

Bouche : Fuselée, avec des tannins à la maturité soyeuse. Cerises, framboises, prunes rouges en jus, en coulis ou en crème. Une touche salivante et tonique d'écorce d'agrumes. Tension calcaire et fraîcheur réglissée sur la finale.

Accords mets-vins : Une pintade aux choux, un pigeonneau rôti et son jus réduit, accompagné de légumes nouveaux glacés mais aussi un traditionnel chou farci ou un pot-au-feu...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2036

Température de service : 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