

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2016



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 80 ans, en sélection massale, partage avec son voisin le même terroir calcaire recouvert de sables argileux. La proportion d'argiles est ici un peu plus élevée et confère au vin un supplément de chair 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.

Sur ce 2^e millésime, le résultat est clairement à la hauteur des espérances de Thierry. On retrouve ici l'élégance d'un bouquet dominé par de fines notes florales et végétales, entre tilleul, fleurs d'eau, cerfeuil, céleri, eucalyptus et fenouil. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, évoquant la pomme, l'orange, le citron vert et une touche de goyave.

La qualité exceptionnelle du terroir s'exprime en bouche, donnant au vin beaucoup de chair, une attaque dense et presque veloutée, mais la fraîcheur n'est jamais loin : la trame discrètement acide et franchement minérale confère à ce Clos du Moulin son énergie et son dynamisme sur le palais.

A la fois sensuel et raffiné, plein et très précis, voici un Saumur de très haut vol qui, dès son 2^e millésime, s'impose clairement parmi les grands de l'appellation.

Domaine des Roches Neuves - Saumur Blanc Clos du Moulin - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Floral et intense. Tilleul, fleurs d'eau, cerfeuil, céleri, eucalyptus et fenouil. Beaucoup de fruit, sur la pomme, la pulpe d'orange et de citron vert et une touche de goyave.

Bouche : Cohérence parfaite avec le nez. A la fois cristalline et veloutée, toujours fraîche et dynamique. Le fruit et le sol s'imbriquent parfaitement. Vibrant, très long en bouche.

Accords mets-vins : Filet de bar juste grillé (ou autre poisson à chair ferme).

Sushis de haute tenue. Huîtres normandes froides ou chaudes. Chèvre frais. Morbier.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2025

Température de service : 12 à 13 °

Ouverture : Carafage conseillé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique