

Domaine des Huards - Cour-Cheverny Romo - 2015



Voici la cuvée « signature » du Domaine, dédiée au romorantin si cher aux Gendrier. Une expression très pure et équilibrée de ce que ce cépage, bien trop méconnu, sait exprimer : un beau fruité acidulé, rafraîchissant, et surtout, une empreinte minérale bluffante d'intensité.

Bien sûr, pour arriver à un résultat d'une telle maîtrise, il y a d'abord la qualité du terroir et des sols argilo-calcaires, reposant sur un socle calcaire du Miocène. Il y a bien sûr aussi la qualité du travail cultural et l'application depuis 20 ans déjà des principes de la bio-dynamie, qui renforcent incontestablement la vitalité de la plante et favorisent la capacité de celle-ci à s'imprégner de son terroir, à développer son système racinaire afin qu'il transmette au fruit tous ces marqueurs minéraux que l'on retrouve dans le vin.

Les Gendrier opèrent au chai avec la même précision et la même conviction qu'il ne faut surtout pas brusquer les processus naturels, mais juste les accompagner avec tact et délicatesse. Après un tri manuel des raisins et un pressurage doux, le vin est vinifié uniquement sur levures indigènes, sans aucun intrant, puis élevé en cuve, sur lies fines, pendant quelques mois avant la mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Ce Romo 2015 nous a séduit dès le premier nez par la complexité de son bouquet et la sensation d'énergie et d'équilibre qui s'en dégage : passées de belle notes florales, sur les fleurs blanches et le lys, le sol s'exprime clairement sur des arômes évoquant le sable, le caillou mouillé, sur une touche presque pétrolée, suivie d'une évocation très nette de légumes racinaires. La qualité du fruit est évidente : on se promène avec gourmandise entre coing, poire passe-crassane et agrumes frais... On retrouve en bouche complexité et équilibre : à l'attaque incisive succède un milieu de bouche puissant, charnu, là encore plein de fruit et de sol, et une finale très persistante portée par les épices, poivre gris et piment doux en tête.

Par son impeccable structure et son énergie saline, ce Romo sera un très beau compagnon d'une cuisine légèrement épicée : que diriez-vous d'une queue de lotte piquée au chorizo et rôtie, accompagnée de haricots blancs, ou d'un curry de crevettes servi avec un dahl de lentilles corail ?...

Dernière minute : si certains en doutent encore, sachez que la capacité de garde de ce vin est franchement étonnante. Alexandre Gendrier nous a fait goûter à l'aveugle un Romo 2006, pas plus tard qu'avant-hier : stupéfiant d'énergie et de jeunesse. Chapeau !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Huards - Cour-Cheverny Romo - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune très pâle

Nez : Frais et complexe : tilleul, lys, noisette, caillou mouillé, sable, légère touche pétrolée, poire passe-crassane, coing, chair et peau d'agrumes, note poivrée.

Bouche : Attaque franche et incisive, puis vient une certaine rondeur, la chair du fruit. Finale très énergique sur une dimension salivant clairement épicée (poivre, piment doux).

Accords mets-vins : Avec un plateau de charcuterie ou du fromage de chèvre, mais aussi avec des plats épicés : lotte au chorizo, accompagnée de haricots blancs, curry de crevettes servi avec un dahl de lentilles corail...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Cour-Cheverny

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Romorantin

Culture : Biologique et bio-dynamique