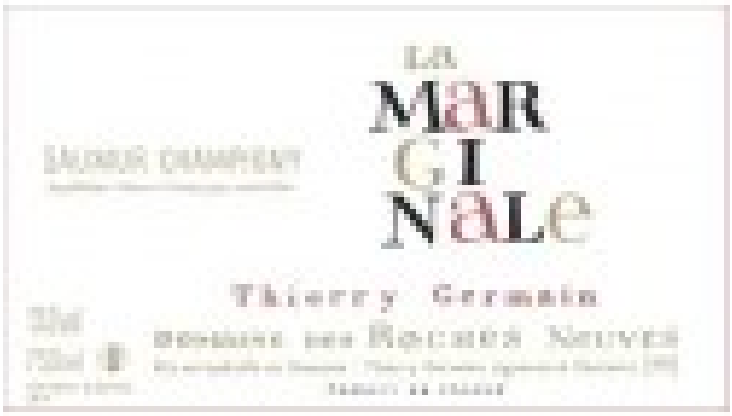
Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2015



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2015
Appellation: Saumur-Champigny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Marginale
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves La Marginale 2015 signé Thierry Germain

Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :
"Le millésime 2015 nous a gâtés. Grâce à de belles vendanges ensoleillées et un travail acharné toute l'année, nous avons rentré un beau raisin qui nous a donné des jus d'une extrême finesse avec beaucoup de profondeur. Notre défi cette année a été de ne pas tomber dans la surmaturité de façon a garder la fraîcheur des vins."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. *La gamme est désormais irréprochable, entre l'admirable Franc de Pied, et La Marginale, si séduisant et aujourd'hui parfaitement calé dans son élevage. Les rouges 2015 du domaine, dépouillés de tout superflu, expriment le côté floral hyper aérien du cabernet franc et évoqueront avec le temps de beaux*

pinots noirs de Bourgogne. Ces 2015 dérouteront les amateurs de Saumur-Champigny, qui cherchent plus d'épaisseur de bouche. Ils impressionneront toujours par leur éclat et leur profondeur.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18/20. *Grands espoirs dans ce grand cru de Saumur avec un équilibre à la bourguignonne et une texture aboutie.* Apogée de 2016 à 2026**.**

Fiche technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Sur les communes de Chacé et de Varrains au lieu-dit Les Poyeux.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire à dominante turonien, coteaux exposés plein sud ayant la particularité de se réchauffer avant les autres et donc d'avoir de belle maturité. Cette cuvée ne peut connaître le jour que sur les grands millésimes sachant que nous devons trouver de grands équilibres.
Enherbement naturel.
Travail du sol : labour et décavaillonnage pour une meilleure aération.
Travail à la vigne : biologique et biodynamique ? label Biodyvin et certification Ecocert

VINIFICATION :
Vendange manuelle avec trie sur table à la réception du chai.
Rendement : 35 hl / ha.
Fermentation du vin en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau.
Suivi d'une macération de 22 à 24 jours suivant le type de vin que nous recherchons.
Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger.
Elevage en barriques de 228 litres de 2 et 3 vins ainsi que dans les foudres ovales de 12 hl et rond de 25hl. La durée d'élevage de la Marginale peut varier de 18 à 24 mois suivant les caractéristiques du vin.

ROBE : Rubis/grenat intense, dense et concentrée. Pas de limpidité mais la force et le mystère des vins puissants évoluant loin des sunlights ?nologiques.
L'arborescence des reflets descend dans les nuances de violine et de cerise. Sans aucunes nuances d'évolution.

NEZ : Le 1er nez est timoré/peu loquace, de prime abord, laissant deviner un mariage très Stendhalien du rouge et du noire (prune d'ente).
Le 2ème nez lui, sur un registre différent, confirme le 1er nez dont il précise les contours s'appuyant sur des nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé.
Fruits noirs/rouges : cassis, mûre, cerise burlat, myrtille, framboise, groseille, fraise, cerise Napoléon ;
Floral : pivoine, violette, rose ;
Végétal : fougères, ortie, menthe ; Infusion : bergamote, jasmin ;

Epices : badiane, vanille, cannelle, poivre du Sichuan, muscade, coriandre, girofle, anis étoilé.

BOUCHE : L'attaque est droite/ puissante/ civilisée où, également, se mêlent velouté/sensualité suggérant d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.
Son fruité intense semble imposant et présent, se trouve surligné par la fratrie de fruits rouges. L'acidité est présente, sans ostentation, dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatiques des saveurs.
L'alcool est enrobé et architecture la matière dans sa verticalité.
Les tannins sont nombreux, juvéniles, déjà ronds et s'anobliront avec l'effet du temps.
Dans un même registre, la finale transcende par sa netteté la richesse intrinsèque de la matière avec une rémanence de flaveurs déjà rencontrées et ce pendant de longues caudalies.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :
Compression de boudin aux pommes
« Côte épaisse de cochon » « Ibaïona » en cocotte et fricassée de légumes
Côtes d'agneau marinées au piment d'Espelette et sa galette de pain trempée à l'ail Palombes grillées sur les braises
Pigeon saisi puis cuit à l'étouffée au foin des Aydes
Pigeonneaux fermiers fourrés de pommes de terre truffées et pieds de cochon
Queue de boeuf à la cuillère
Carré d'agneau en croûte d'herbes
Côte de boeuf sauce choron
Cailles en confit, pomme de terre grand-mère
Canard colvert laqué aux épices
Canette rôtie au miel épicé

Description brève du produit :

La cuvée la plus illustre du domaine, celle qui en a fait la réputation. Incontournable ! **18/20** Bettane + Desseauve, **17/20** RVF.