

Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Insolite" blanc sec 2012 (75 cl)

Prix du produit :

126,00 €

L'
IN
SOL
ITE

Thierry Germain

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Mis en bouteille au Domaine · Thierry Germain, vigneron à Varrains (49)

PRODUIT DE FRANCE

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)

Millésime: 2012

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Format: 75cl

Cuvée: L'Insolite

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *Toujours sur le fil de la maturité, il privilégie la fraîcheur et la vivacité du fruit. Digeste, il faut savoir l'attendre un peu pour qu'il exprime sa complexité.*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le 2011 (le 2012 est proche!):

LOCALISATION : Sur la commune de Saumur, au lieu dit *les cerpes* et *saint Vincent*.

CEPAGE : Chenin

TERROIR : Argilo-calcaire parfois rubéfié et limon à silex (cailloux de grès et de silex).
Travail du sol à 100 % plus un enherbement NATUREL sur une partie des vignes.

VINIFICATION : Vendanges manuelles par tries (2). Fermentation alcoolique en foudres de chez Stockinger de 12 hl ovale de façon à préserver toutes la minéralité du sous sol par un élevage discret en masse. Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12.8°, durée de fermentation 4 mois. Elevage sur les lies fines pendant 12 mois. Toutes ces opérations se font à basse température pour préserver le fruit au vin.

DEGUSTATION:

ROBE: La cristallinité de la robe captive notre regard et nous désarçonne. D'un jaune/paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante. Des reflets diaprés ondoyant entre des nuances vertes/argents; solides, riches, puissantes.

NEZ : Le nez conjugue, à la fois : concentration/fraîcheur/générosité/puissance, il affirme résolument sa

naissance (son lieu). Le 2ème nez, lui, laisse apparaître une multitude de senteurs fruités/florales/végétales, au travers desquelles se dessine en filigrane une fraîcheur (acidité racinaire). Au-delà de ces constatations primaires, il se développe à la façon d'un métronome. Essayons de détailler son arborescence qui nous promet complexité et émotion. Fruits blancs /jaunes/exotiques [(pomme, poire, pêche), Agrumes (citron, mandarine, pamplemousse, clémentine) ; Floral (acacia, aubépine, rose, mélisse) ; Végétal (jasmin, bergamote, gingembre, fougère, gentiane) ; Infusion (verveine, tilleul, camomille)

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 des épices. L'acidité est présente, sans ostentation, dessine les contours de la matière garante de l'identité

aromatique des saveurs. Son expression racinaire (gentiane, gingembre) et son point d'amure lui confèrent l'élasticité et la solidité qui lui apportent la verticalité. L'alcool est enrobé et architecture la matière dans son horizontalité. De caractère énergique, la matière ne manque pas de densité. Elle recèle un goût à la fois insistant et sapide. 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 :

Ravioles de tourteau au soja, champignons blancs et coriandre fraîche.

Rôti de lotte lardé, échalotes confites à la poire et romarin.

Saint- Jacques marinées au yuzu puis grillées, oignons grelots et artichauts glacés.

Saint-Jacques rôties au lomo, asperges blanches et réduction de vinaigre balsamique blanc.

Tarte croustillante de tourteaux, émulsion de Granny Smith.

Grosses langoustines aux cocos de Paimpol, bigorneaux et huile de palme.

Pommes de terres mixées à l'huile d'olive, saumon mi-cuit au cresson frais

Daurade royale de Méditerranée, jus de lapin moutard et eau de tomate.
Couteaux aux condiments, tomates, vin blanc et citron vert.

Description brève du produit :