

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2010



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2010

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Marginale

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

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 Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2010 :

La Revue du Vin de France (nov. 2013): *"Élégance florale, boisé discret en attaque, matière suave, svelte, tout en finesse, tanins fins mais fermes, l'élevage va s'intégrer pleinement, il suffit d'un peu de patience, mais c'est potentiellement le meilleur millésime de ce vin emblématique."*

Guide Bettane et Desseauve 2014: *"Ce vin a gagné en onctuosité et en soyeux avec une complexité d'un grand raffinement. Apogée: de 2013 à 2022."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Localisation : sur les communes de Chacé et de Varrains au lieu dit Les Poyeux

Cepage : Cabernet Franc

Terroir : 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.

Vinification : vendange manuelle avec trie sur table à la réception du chai suivi d'un égrappage à 50 %. Et 50% grappe entière Degrés naturels de 12,9. Rendements de 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.

Dégustation :

- Robe : rubis/grenat intense, dense et concentrée. Pas de limpidité mais la force et le mystère des vins puissants évoluant loin des sunlights oenologiques. L'arborescence des reflets descend dans les nuances de violette et de cerise. Sans aucune nuance d'évolution.

- Nez : le 1^{er} nez est timoré/peu loquace, de prime abord, laissant deviner un mariage très stendhalien du rouge et du noir (prune d'ente). Le 2^{ème} nez lui, sur un registre différent, confirme le 1^{er} nez dont il précise les contours s'appuyant des nuances mentholées, liqueur de fruits rouges, anis étoilé. Fruits noirs/rouges [(cassis, mûres, 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 tanins 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 saveurs déjà rencontrées et ce pendant de longues caudales.

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 :

"Une complexité d'un grand raffinement." (Bettanne + Desseauve 2014)