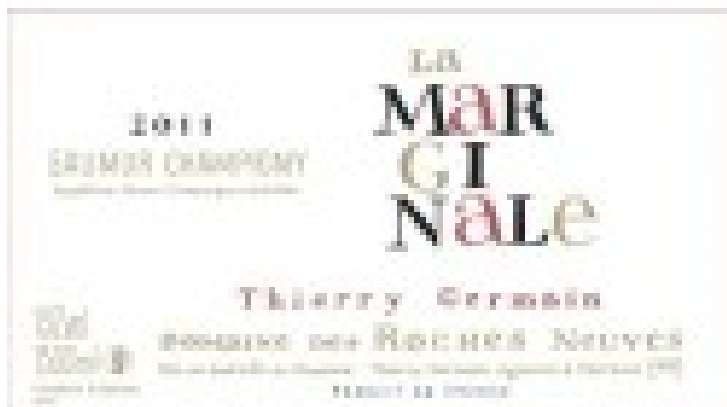


Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2011



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): T. Germain (ROCHES NEUVES)
Millésime: 2011
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
Wine Advocate (Parker): 91/100
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 2011 :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Marginale 2011 est plus moelleux et ample que 2012 mais tout aussi gourmand.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, Oct 2014): 91+/100. *Dark and purple colored, the 2011 Saumur Champigny La Marginale, which is sourced from a south-facing parcel in Les Poyeux with 40-year-old vines on loamy limestone soils and produced only in great years, reveals a clear, fresh and floral bouquet with dark fruit flavors and a touch of coffee, tea and chocolate. Full-bodied and firmly structured, it is a pure, fresh, silky textured and elegant wine with a nice minerality and a promising structure. Somewhat austere or ascetic at the moment, but the length and animating freshness here is really impressive. Drink date 2016-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR : 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 tri 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 en cuve bois** avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau. Suivie 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.

DEGUSTATION :

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 1er nez est timoré/peu loquace, de prime abord, laissant deviner un mariage très stendhalien du rouge et du noir (prune d'ente). Le 2ème nez lui, sur un registre différent, confirme le 1er 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 GASTONOMIQUES :

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 :

17/20 RVF. Un vin très structuré d'une grande complexité aromatique qui mérite d'être dégusté après quelques années d'évolution.