

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2019



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 94+/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 "Les Mémoires" 2019

La Revue du Vin de France (mai 2022). **96/100**. *La sagesse continue et inimitable des vieilles vignes irradie une bouche toute en touches pointillistes, apprivoisant la puissance du millésime. Encore sur une sobriété juvénile soulignée par un élevage au cordeau, cette cuvée est parée pour traverser le temps.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **95/100**. *Les vignes centenaires des Mémoires 2019, à son habitude, délivrent une puissance hors du commun et une profondeur éclatante. Un rouge poétique encore un peu austère à ce stade mais paré d'une longue garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 94+/100. *From Dampierre sur Loire, in particular an 80-ares plot that was planted in 1904 facing the Loire, the 2019 Saumur Champigny Les Mémoires opens with a fascinating deep, intense and spicy, really complete bouquet of elegant dark fruits intertwined with spicy-mineral silex aromas, with toasty and floral notes. Full-bodied and fresh, with a vital and nervy structure and salty-crystalline acidity, this is an elegant, tight and refreshing Cabernet Franc from flinty scree and upper Turonian limestone and vinified in cement. A fabulous wine! Tasted in June 2021. **Drink date 2025-2050.***

Fiche Technique rédigée par le domaine:

LOCALISATION : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de 0ha70, très vieilles vignes de 112 ans regardant la Loire. Plantation en 1904.

CEPAGE : Cabernet Franc

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur et silex.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique : label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuvaison de 10 à 15 jours.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Viandes rouges tartare et gibiers.

Description brève du produit :

Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience. **96/100 RVF**