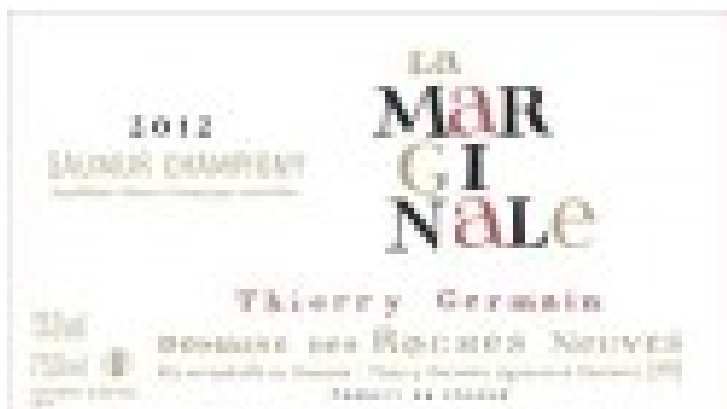


# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "La Marginale" rouge 2012



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2012

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: 17/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Saumur-Champigny La Marginale 2012 du domaine des Roches Neuves :

*La Revue du Vin de France : Gorgé de fruit mûr et frais, crayeux et profond, La Marginale 2012 est l'une des plus belles réussites de cette cuvée.*

*Guide Bettane et Desseauve 2014 : 17/20. Texture soyeuse avec un tannin qui s'étire avec subtilité, c'est l'un des vins du millésime. Apogée de 2014 à 2024.*

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. 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** : 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.

**Rendement** : 35 hl / ha.

**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 violine et de cerise. Sans aucunes nuances d'évolution. 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.

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 :**

17/20 (RVF). *"C'est l'un des vins du millésime"* (Bettane & Desseauve)