

Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Les mémoires" rouge 2022



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Mémoires

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves "Les Mémoires" 2022 :

La Revue du Vin de France (J. Cukierman, sept 2024) : **97-98/100**. 2022 est le dernier millésime embouteillé et c'est un ténor, qui n'a pourtant pas besoin de forcer sa voix. Il offre une pureté aromatique incroyable, avec une très forte empreinte florale. C'est un vin parfumé, qui impressionne par sa fragrance. La bouche ne joue pas des muscles, elle est dense mais caressante. Très long, il finit porté par ses très beaux amers.

La Revue du Vin de France (A. Goujard, sept 2024) : **97/100**. Un éclat aromatique radieux et une floralité inouïe caractérisent ce vin. Il semble à la fois plein de force, de vitalité et de sérénité. Une matière toute en équilibre est sculptée par un raffinement tanique peu évident à saisir dans ce millésime. Une évolution gracieuse à prévoir.

Robert Parker's Wine advocate (Y. Castaing, juin 2024) : **94/100**. *Crafted from a plot of vines planted in 1904 facing the Loire on flinty soils with calcareous subsoil, the 2022 Saumur Champigny Les Mémoires evokes aromas of wild dark berries, cassis, flowers and spices. Medium-bodied, deep and concentrated, it's elegantly fleshy and satiny with a long, mineral and resonant finish. It fermented in open concrete tanks. DRINK DATE 2024-2044.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

La Revue du Vin de France (sept 2024) : *La cuvée est issue d'une parcelle de 4,2 hectares, le Clos de la Folie. Thierry Germain a repris ce petit bijou en 2012. Dans ce clos, seul 1,5 hectare donne Les Mémoires. Le vin est issu de vignes plantées en 1904 sur un plateau d'éboulis de silex et de calcaire surplombant la Loire. Un coin frais et tardif, vendangé 10 jours après La Marginale. Ici les cabernets francs de 120 ans affichent une intensité éclatante, une profondeur sombre et particulière.*

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 :

97/100 RVF. Ces vignes centenaires (112 ans !) donnent naissance à quelques pièces de collection qu'il faut impérativement déguster après de nombreuses années de patience.