# Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2015

**Prix du produit :**

354,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Millésime: 2015
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: clos Romans
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 19/20
Cépage dominant: chenin

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES**

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Saumur Clos Romans blanc 2015 :**

**Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :**
*"Le millésime 2015 nous a gâtés. Grâce à de belles vendanges ensoleillées et un travail acharné toute l'année, nous avons rentré un beau raisin qui nous a donné des jus d'une extrême finesse avec beaucoup de profondeur. Notre défi cette année a été de ne pas tomber dans la surmaturité de façon a garder la fraîcheur des vins."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 18/20. *En suivant le même chemin,*
[ndlr : celui des rouges "si séduisants et parfaitement calés dans leur élevage"], *le chenin blanc s'est construit une identité distincte à la maturité épurée, en tension et en fermeté. En 2015, la définition calcaire et la sensation cristalline des blancs est magistrale. Ils sont brillamment*

*domptés dans ce millésime solaire : une énergie saline revigorante à la clé.*

**La Revue du Vin de France** (n°608, fév. 2017): 18/20. *Matière ample, croquante et franche, tonique, très vivante dans ce vin vibrant, ciselé, très fin et pénétrant, à la persistance hors du commun. Porté par un souffle, c'est un blanc somptueux.* Apogée 2020-2036

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 19/20, fourchette d'apogée : 2017-2032. *Cristallin et énergique, on est à un stade tout en percussion.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

LOCALISATION : Sur la commune de Parnay, clos de murs du XIème siècle regardant la Loire.

CEPAGE : Chenin

TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Argilo-calcaire, 30 cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit Sénonien. Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel. Plantation 10 000 pieds/ha, sélection massale. Travail à la vigne : biologique et biodynamique ? label Biodyvin et certification Ecocert.

VINIFICATION : Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales en 52mm d'épaisseur.
Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation 2 mois. Elevage sur les lies fines pendant 9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit au vin.

ROBE :
La cristallinité de la robe captive notre regard et nous désarçonne. D'un jaune/paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante. Des reflets diaprés ondoyant entre des nuances vertes/argents, solides, riches, puissantes, myste rieuses évoluant discrètement loin des sunlights.

NEZ :
Le 1er nez conjugue, à la fois : concentration/fraîcheur/générosité/puissance, il affirme résolument sa naissance (son lieu). Le 2ème nez, lui, laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées/florales/végétales, au travers desquelles se dessine en filigrane une fraîcheur (acidité racinaire). Au-delà de ces constatations primaires, il se développe à la façon d'un métronome. Essayons de détailler son arborescence qui nous promet complexité et émotion.
Fruits blancs/jaunes/exotiques : pomme, poire, pêche ;
Agrumes : citron, mandarine, pamplemousse, clémentine ;
Floral : acacia, aubépine, rose, mélisse ;
Végétal : jasmin, bergamote, gingembre, fougère, gentiane.

**Description brève du produit :**

En blanc, *la crème de la crème* du domaine des Roches Neuves. 18/20 RVF. 19/20 B+D.