

Domaine des Roches Neuves Saumur

"L'Insolite" blanc sec 2015



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2015

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Insolite

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Ceci n'est pas un simple Saumur blanc ! C'est un magnifique chenin de Loire, d'une fraîcheur inouïe, avec une belle longueur.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

Domaine des Roches Neuves Saumur Insolite blanc sec 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 à garder la fraîcheur des vins."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. 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, bien traduite dans la cuvée Insolite. 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.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

LOCALISATION : Sur la commune de Saumur au lieu dit les cerpes et saint Vincent.

CEPAGE : Chenin

TERRAIRE : Argilo-calcaire parfois rubéfiés et limon à silex (cailloux de grès et de silex). Travail du sol à 100 % plus un enherbement NATUREL sur une partie des vignes.

VINIFICATION : Vendanges manuelles par tries (2). Fermentation alcoolique en foudres de chez Stockinger de 12 hl ovale de façon à préserver toutes la minéralité du sous sol par un élevage discret en masse. Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12.8°, durée de fermentation 4 mois. Elevage sur les lies fines pendant 9 mois. Toutes ces opérations se font à basses températures 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/argentés, solide, riches, puissantes.

NEZ : Le nez conjugue, à la fois : concentration/fraîcheur/générosité/puissance, il affirme résolument sa naissance (son lieu). Le 2 ème nez, lui, laisse apparaître une multitude de senteurs fruités/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) ;

Infusion (erveine, tilleul, camomille)

BOUCHE : L'attaque est droite/puissante/civilisée où, également, se mêlent velouté/sensualité suggérant d'amblée tout le potentiel d'un grand terroir. Son fruité intense semble imposant et présent, se trouve souligné par des épices. L'acidité est présente, sans ostentation, dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatique des saveurs. Son expression racinaire

(gentiane, gingembre) et son point d'amure lui confèrent l'élasticité et la solidité qui lui apporte la verticalité. L'alcool est enrobé et architecture la matière dans son horizontalité. De caractère énergique, la matière ne manque pas de densité. Elle recèle un goût à la fois insistant et sapide. 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 GASRONOMIQUES :

Ravioles de tourteau au soja, champignons blancs et coriandre fraîche.

Rôti de lotte lardé, échalotes confites à la poire et romarin.

Saint- Jacques marinées au yuzu puis grillées, oignons grelots et artichauts glacés.

Saint-Jacques rôties au lomo, asperges blanches et réduction de vinaigre balsamique blanc.

Tarte croustillante de tourteaux, émulsion de Granny Smith.

Grosses langoustines aux cocos de Païpol, bigorneaux et huile de palme.

Pommes de terres mixées à l'huile d'olive, saumon mi-cuit au cresson frais

Daurade royale de Méditerranée, jus de lapin moutard et eau de tomate.

Couteaux aux condiments, tomates, vin blanc et citron vert.