

Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Insolite" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2013

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Insolite

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine des Roches Neuves** en Général.

Commentaires sur ce **Saumur blanc Insolite 2013 du Domaine des Roches Neuves** :

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (J-E. Simond, juin 2014) : Classé dans les "**grandes réussites du millésime**". *Un jus pur, vif et nerveux, qui privilégie la transparence de saveurs. En limite de maturité, le fruit est sur le fil du rasoir, mais le vin gagnera en étoffe à l'élevage.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *L'Insolite 2013 présente un profil incisif, un peu acidulé mais a pris du volume.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Tension savoureuse, avec une trame minérale toute en élégance. Apogée de 2014 à 2021.*

Fiche Technique rédigée par le domaine (millésime 2011):

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

CEPAGE : Chenin

TERROIR : 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 12 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/argents, solide, riches, puissantes.

NEZ :

Le 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 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 (verveine, tilleul, camomille)

BOUCHE : 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 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 saveurs déjà rencontrées et ce pendant de longues caudalies.

ACCORDS GASTRONOMIQUES :

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 Paimpol, 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.

Description brève du produit :

16/20 (RVF). Magnifique Chenin de Loire, d'une fraîcheur inouïe, avec une belle longueur.