Domaine des Roches Neuves Saumur "L'Insolite" blanc sec 2014

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Millésime: 2014
Appellation: Saumur
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: L'Insolite
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 87/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce Domaine des Roches Neuves "Insolite" 2014 :

Guide Bettane et Desseauve 2016: *L'insolite est superbe de maturité et de gourmandise.* Apogée de 2015 à 2022. 18/20.

Robert Parker's Wine Advocate *: The 2014 L'Insolite is a pure, lean and very mineral Saumur with ripe fruit and orange aromas on the nose. Medium-bodied and very fresh on the palate ,this Chenin Blanc is characterized by its purity, stimulating lightness and pronounced acidity. This extremely meager but substantial wine should be served with seafood or mussels and rather for lunch than for dinner.*

Fiche Technique rédigée par le domaine pour le 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 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 (verveine, 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 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 flaveurs déjà rencontrées et ce pendant de longues caudalies.

ACCCORDS 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 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 :

Ceci n'est pas un simple Saumur blanc ! C'est un magnifique chenin de Loire, d'une fraîcheur inouïe, avec une belle longueur. 18/20 Bettane + Desseauve, 17/20 RVF.