

Domaine des Roches Neuves Saumur blanc "Clos Romans" 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2014

Appellation: Saumur

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: clos Romans

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Clos Romans" 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur de l'année. 18/20. *Fraîcheur citronnée dans ce blanc brillant et élancé, dont l'éclat et la pureté illuminent une chair intense et millimétrée. Nous ne tarissons pas d'éloges sur ce style qui épure et exalte la maturité du raisin sans artifice boisé ni dépouillement.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 18,5/20. *Densité crémeuse en attaque puis le vin prend de la fulgurance, avec une finale saline montante superbe. Apogée de 2015 à 2022.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Le Clos Romans élevé en petit foudre est éminemment cristallin et pur. Fourchette de dégustation 2015-2022. 18,5/20.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : 1300 bouteilles seulement de cette cuvée scintillante, intègre, précise et d'une remarquable finesse tactile. Le boisé discret est en filigrane, soulignant l'allonge et la pureté. La cuvée L'insolite le suit de près. 17-18/20 RVF.

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 Bodyvin 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. 18,5/20 Bettane Desseauve, 18/20 RVF.