

Domaine des Roches Neuves Saumur-  
Champigny "Terres Chaudes" rouge 2014 (75  
cl)

Prix du produit :

**150,00 €**

---



#### caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Millésime: 2014  
Appellation: Saumur-Champigny  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Terres Chaudes  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 90/100  
Cépage dominant: cabernet franc

#### Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine des Roches Neuves "Terres Chaudes" 2014** :

**Guide Bettane et Desseauve 2016** : *coup de coeur. Soyeux et élégant avec un tannin qui joue la profondeur, on reste sous le charme. Apogée de 2015 à 2021. 16/20.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Stephan Reinhardt, oct. 2016) : *The dark crimson colored 2014 Terres Chaudes offers a ripe yet lovey pure and intense bouquet of dark berries and white pepper, along with sweet floral and vegetal aromas. Medium-bodied, round and silky, this is a deliciously balanced and elegant Cabernet Franc with fine yet tightly woven tannins and a vitalizing acidity. The finish is dry, long and very aromatic, displaying cassis and black cherry aromas. An excellent, harmonious and delicate Terres Chaudes that is lovely to drink today and will be over the next 15 years. Drink 2017-2030.*

#### Fiche technique rédigée par le domaine (millésime 2011):

**LOCALISATION:** Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

**CEPAGE:** Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

---

**TERROIR:** Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

**VINIFICATION:** Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuvaison de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

**ROBE :** C'est d'un rubis/grenat intense qu'elle se présente à nous ; elle est opaque, brillante et lumineuse, néanmoins nimbée d'un halo diffus. Les reflets entre des nuances violines et cerises.

**NEZ :** Timide et distingué, le 1er nez, encore sur la réserve, laisse entrevoir de bien belles promesses. A l'aération, il consent peu à peu à livrer les secrets de ses origines. Le 2ème nez, lui, laisse parler le fruit si savoureux et mûr à point.

Fruits noirs/rouges [(cassis, myrtilles, cerise, mûre) (framboise, groseille, cerise napoléon, fraise)]

;

Fruits à l'eau-de-vie (bigarreau) ;

Floral (iris, violette, pivoine) ;

Végétal (cèdre, baume, menthe) ;

Epices (poivre, girofle, cannelle, vanille).

**BOUCHE :** L'attaque est droite/séveuse. De l'alpha à l'oméga, elle aura comme fil d'Ariane, la fraîcheur. Le fruité est légèrement compoté saupoudré d'épices et apporte l'épaisseur. L'acidité sui est bienvenue, avec son caractère caméléonien, flirte avec l'eucalyptus et la bergamote sert d'aussières à la matière. L'alcool, lui , est présent et est la clé de voûte de l'ensemble, lui apportant la solidité, mais aussi la souplesse. Les tannins sont nombreux, entre deux âges, présentant quelques aspérités, servent de socle à l'ensemble. La matière, en chef d'orchestre, essaye de fédérer ses composantes qui préféreraient, encore, jouer les uns sans les autres plutôt que les uns avec les autres. La finale est très longue et voit la rémanence de notes déjà perçues, sur de longues caudalies.

## **ACCORDS GASTONOMIQUES**

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuil aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.

---

**Description brève du produit :**

Du fruit, rien que du fruit, avec une très belle persistance aromatique. 16,5/20 RVF, coup de coeur Bettane + Desseauve (16/20).