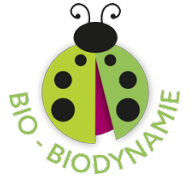


ROCHES NEUVES, Saumur-Champigny "CLOS DE L'ÉCHELIER" 2018

75cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note by Christian Walter

93-94/100

Au firmament de l'appellation Saumur Champigny, Thierry Germain exploite depuis 1992 le Domaine des Roches Neuves, un vignoble de 22 hectares en biodynamie. Ses vins, concentrés et suaves, fruits d'une vinification aux choix originaux sont insolites avant d'être uniques. Toute la personnalité originale de leur créateur se trouve ici merveilleusement exprimée. Saumur-Champigny appellation de rouges, avec son sol calcaire, livre des cabernets francs concentrés aptes au vieillissement. Marginale, Clos de l'Échelier, Mémoires se classent en tête de l'appellation !

Producteur exceptionnel noté 5 étoiles (5*/5) au guide Bettane, parmi l'élite noté 3 étoiles à la RVF (3*/3). Le domaine est certifié biologique et biodynamique (label Biodyvin et certification Ecocert). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

ROCHES NEUVES (Saumur-Champigny)

Au gré de nombreuses discussions et de mûres réflexions concernant l'élaboration du vin Thierry Germain a pris conscience des difficultés d'épanouissement de l'Homme dans une société toujours plus standardisée. La vie tend à ne plus être spontanée, différente, extraordinaire. Il en va des vins comme de la vie, la négation des terroirs qui s'opère à travers la mondialisation leur enlève toute typicité. Depuis plusieurs années, des amis essayaient de me faire comprendre la logique d'un nouveau courant de pensée, d'une nouvelle philosophie de la vie. Formaté à une toute autre pensée, il a pris le temps d'écouter, de comprendre et d'apporter sa contribution aux réflexions de ces confrères. Il a réalisé que sa façon de cultiver, certes qualitative, était toutefois dépourvue d'émotions. Décidé à tout oublier pour réapprendre à penser, Thierry Germain s'est tourné vers la culture biodynamique.

"Nous avons une vision erronée de la plante. Nous ne voulons pas prendre de risque, mais est-il vraiment possible de réaliser de grandes choses sans prendre de risque? Nous devons nous transcender, agir avec passion pour que nos vins puissent respirer et faire vibrer les gens qui les dégustent. Je suis maintenant conscient que seule notre nouvelle philosophie peut nous amener à la réalisation de grands cabernets proches de leurs terroirs, fins, élancés, frais, vifs, dynamiques et gourmands.

L'imperfection est la perfection : cette approche de la vigne ne peut être viable que si nous formons une équipe soudée car nous devons réapprendre à cultiver et observer, rester humbles devant chaque parcelle de vigne dont chacune est unique. L'équilibre parfait de chacune d'entre-elles sera la conséquence d'une culture personnalisée et appropriée, loin de la systématisation de traitements globaux. Il faut observer la vigne au jour le jour, anticiper ses problèmes, re-dynamiser le sous-sol, revitaliser la plante afin qu'elle puisse revenir à son origine, simple liane.

Nous devons être spectateurs avant d'être acteurs : Peut-on imaginer un dialogue entre l'espèce végétale et l'espèce animale. Comment décrire ce que nous ressentons au milieu de nos ceps de vigne? C'est ce que j'essaie aujourd'hui d'exprimer à ma clientèle. On ne peut affirmer que le fait d'être passés en biodynamie nous a ouvert les yeux sur un monde nouveau. Je pense simplement que nous portons un autre regard sur notre travail et que le monde végétal nous guide enfin dans notre façon d'agir. Ne faire qu'un avec la plante et son terroir, voilà notre objectif, et le faire partager au plus grand nombre. Il faut croire en ses rêves et se donner les moyens d'aller au bout de ses convictions. Jusqu'à ce jour, la terre a avalé trop de substances dangereuses. Elle s'appauvrit, perd toute son identité. Nos terroirs, vieux de plusieurs millénaires, sont en train de perdre vie. Si rien ne se fait, nos enfants ne pourront plus déguster la quintessence de nos vignobles. Il nous fallait donc prendre ce virage pour laisser une chance de continuer notre travail. Le plus important c'est la compréhension de cette culture car elle est personnelle et doit venir de l'intérieur. Elle ne peut être enseignée mais seulement transmise, et c'est là toute sa magie. C'est la plante et non la chimie qui fait le vin : seul un breuvage naturel nous rapprochera de ce que nous recherchons tous, la convivialité dans la dégustation.

Le vin

Ce vin offre une robe d'un rouge vif et de beaux reflets violets. Au nez il se montre élégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise. La bouche est ample et grasse avec beaucoup d'élégance. Ce vin se mariera parfaitement avec un tartare de viande rouge ou du gibier.

L'affinage en cave est absolument maîtrisé pour mettre en lumière un fruit radieux, à l'énergie revigorante de son terroir calcaire jusqu'à une finale élancée et épurée. (RVF, millésime 2017, noté 17,5/20)

La presse spécialisée en parle

Lors de son arrivée en Saumurois dans les années 1990, le Bordelais Thierry Germain s'inspire des canons de sa région d'origine. Au fil des millésimes, il s'imprègne de son milieu ligérien et abandonne progressivement les élevages en barrique trop longs. Au niveau culturel, il cultive en biodynamie ses 22 hectares sur argilo-calcaires recouvrant le tuffeau. L'équilibre de la plante et du sol permet une récolte plus précoce, la maturité est gagnée avant l'escalade des degrés, la minéralité préservée avant son affaiblissement dans les surmaturités et la tension salvatrice se fait grâce à une « acidité mûre », bien loin de celle qui provient d'un végétal perfusé. Pas question de toucher le vin durant l'élevage. Il s'agit de lui trouver le contenant idéal et toujours travailler sur la masse pour préserver le fruit et ainsi rappeler au vin d'où il vient pour ne pas le choquer, le laisser dans son élément : sur les blancs, on choisit un foudre ovale pour conserver une matière intense et fraîche. Sur les rouges, le foudre rond s'impose, pour une meilleure mise en valeur de la chair et du floral des milieux de bouche. De ce fait, les derniers millésimes sont marqués par une plus grande pureté aromatique, avec un fruit infusé et des textures d'un grand raffinement. 2013 marque un tournant qualitatif et émotionnel. En rouge, la cuvée domaine est fraîche avec des tannins souples, les terres-chaudes ont un peu plus de profondeur. La cuvée mémoires est d'un soyeux confondant. Les blancs jouent sur le registre de la tension calcaire : le clos-romans élevé en petit foudre est éminemment cristallin et pur, l'insolite est superbe de maturité et de gourmandise. 2014, 2015, 2016, 2017 sont décidément grandioses. Les amateurs trouveront leur bonheur avec des cuvées qui figurent sans conteste parmi l'élite de la Loire. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel, noté 5*/5)

Le charismatique Thierry Germain a défini une approche stylistique contemporaine de

Saumur-Champigny, qui articule la juste maturité des cabernets et leur élevage en bois dans différents contenants, tout en pérennisant un fruité ligérien infusé, floral et croquant. L'énorme travail entrepris dans les vignes (en biodynamie, certaines labourées au cheval) s'illustre dès la simple cuvée du domaine, tout en fruit pur et digeste. La gamme est désormais irréprochable, entre l'admirable Franc de Pied et La Marginale, si séduisant et aujourd'hui parfaitement calé dans son élevage. En suivant le même chemin, le chenin blanc s'est construit une identité distincte, à la maturité épurée, en tension et en fermeté, bien traduite dans la cuvée Insolite. Après le blanc Clos Romans en 2011, de confidentielles et nouvelles cuvées de sélections parcellaires de haute volée, Les Mémoires (vignes centenaires en rouge) et le Clos de l'Échelier (en rouge et blanc), voient le jour en 2012, éclatantes de race : une montée en gamme éblouissante et un souci de qualité sans faille. Les vins de l'activité de négoce (sous le nom de Thierry Germain) n'entrent pas dans le champ de ce classement.

Les vins : dans un millésime comme 2017, les blancs sont magnifiquement domptés pour exprimer une chair pulpeuse, légèrement exotique, tout en conservant l'éclat cristallin du chenin saumurois, sans basculer dans un excès de richesse. Le Clos Romans est d'une salinité calcaire brillante. Un souffle minéral élance L'Échelier, un peu exotique tout en restant très digeste. Le blanc macéré en amphore, Terres, est aussi très réussi cette année, avec un bouquet original de plante, et une légère accroche tannique appétente. Débutons la dégustation des rouges avec un 2018 mené tout en fruit gourmand, qu'il faudra boire dans les trois ans. La pulpe que dégage le fruit d'Outre Terre est remarquable : voici un cabernet franc au grain vivant qu'il faut ouvrir à partir de 2021. Terres Chaudes est d'une grande douceur et particulièrement charmeur, tout en restant racé. La Marginale mettra un peu plus de temps à digérer son élevage pour révéler une sève radieuse et une matière dense. On retrouve l'éclat floral du cabernet franc avec la cuvée Franc de Pied, pleine de vitalité et aérienne. Clos de L'Échelier est bourré d'énergie mais n'est jamais démonstratif, extrait avec justesse, il avance tout en finesse. Comme à son habitude, Les Mémoires est majestueux, avec une finesse et une profondeur supplémentaire. Encavez-le. (RVF, domaine qui représente l'excellence du vignoble français, noté 3*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 17,5/20
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Terroir** : Argilo-calcaire dit turonien supérieur
- **Vignoble** : Dampierre sur Loire, très peu de sol, environ 30 à 50 cm et ensuite directement sur la roche.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Vendange manuelle en caissette, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 24 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras.
- **Élevage** : Fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuvaïson de 10 à 18 jours, égrappage 100%.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2019 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Viande rouge et gibiers