ROCHES NEUVES (Thierry Germain), Saumur Champigny TERRES CHAUDES 2020

75 cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 93/100

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 !

Au cours des trois dernières années, j'ai goûté une série impressionnante de magnifiques Cabernet Francs et Chenin Blancs de ce producteur exceptionnel de Saumur et Saumur Champigny. Alors que les étés deviennent de plus en plus chauds et secs et qu'il n'est plus impossible de produire de grands et gras vins rouges, même dans la vallée de la Loire, au Domaine des Roches Neuves de Thierry Germain, les vins sont devenus encore plus fins et plus frais ces dernières années. Le degré d'alcool potentiel de ses vins dépasse rarement 12,5 % au moment de la récolte des raisins, alors qu'il atteignait 14,5 % auparavant. Thierry a également modifié la macération ("infusion plutôt qu'extraction") et raccourci l'élevage en barriques.

Le domaine des Roches Neuves est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel, le sommet absolu de la qualité) et 3* à la Revue des Vins de France (l'excellence du vignoble français). Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et Biodyvin (biodynamie). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Roches Neuves (Saumur-Champigny)

Au cours des trois dernières années, j'ai goûté une série impressionnante de magnifiques Cabernet Francs et Chenin Blancs de ce producteur exceptionnel de Saumur et Saumur Champigny. Alors que les étés deviennent de plus en plus chauds et secs et qu'il n'est plus impossible de produire de grands et gras vins rouges, même dans la vallée de la Loire, au Domaine des Roches Neuves de Thierry Germain, les vins sont devenus encore plus fins et plus frais ces dernières années. Le degré d'alcool potentiel de ses vins dépasse rarement 12,5 % au moment de la récolte des raisins, alors qu'il atteignaient 14,5 %

auparavant. Thierry a également modifié la macération ("infusion plutôt qu'extraction") et raccourci l'élevage en barriques.

Thierry Germain dit qu'il n'a appris à comprendre le cabernet franc qu'au cours des huit dernières années. "C'est un très bon cépage, si on arrive à gérer son côté sombre, c'est-à-dire la partie végétale et amère du raisin. Mes vins sont maintenant bien mûrs et harmonieux, alors qu'avant je ne trouvais pas l'équilibre que je recherchais à cause de l'amertume et du caractère verdâtre. Or, un bon vin est basé sur le fruit, les minéraux et le sol."

Dans le vin, il n'apprécie pas la matière mais "la texture, le croquant et la salinité.... J'ai besoin de ces parfums floraux et de l'énergie du vin". Pour atteindre ces objectifs, Thierry Germain dit qu'il doit prendre du recul et travailler le vignoble.

Ses blancs ont également changé. Ils sont cueillis un peu plus tôt quand la couleur est encore vert-jaune pour préserver les fruits, la fraîcheur et la salinité. Le pressurage est doux et assez court (environ quatre heures), sans mouvement. La fermentation naturelle commence dans les cuves mais se termine dans des cuves en chêne, devenues plus grandes pour les vins mono-vignoble depuis le millésime 2015. Le Clos Romans est désormais élevé en barriques de 600 litres, l'Echelier en foudres de 1200 litres. La mise en bouteille se fait avant juillet, et les vins sont filtrés avec du kieselgur (diatomite) depuis 2016.

Le vin

225.La robe est couleur rubis intense. Au nez des arômes de fruits rouges/noirs (cassis, myrtille, cerise, mûre, framboise), de fleurs (iris, violette, pivoine), de végétal (cèdre, menthe), et d'épices (poivre, girofle, cannelle). L’attaque est droite. Le fruité est légèrement compoté et apporte l’épaisseur. D’une belle acidité on notera des arômes d’eucalyptus et de bergamote. L’alcool est présent et apporte la solidité mais aussi la souplesse à l’ensemble. Les tanins sont tout en finesse et en élégance. La finale offre une belle longueur.

Derrière un nez vif, se dévoile une belle matière conjuguant une belle ampleur florale et une finale aérienne toujours précise et fuselée. Quelques années de cave ne lui feront pas peur. (RVF, millésime 2015, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

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 au travers de différents contenants, tout en assurant la pérennité d’un vin à la fois fruité, infusé, floral et croquant. L’important travail entrepris dans les vignes (en biodynamie, certaines labourées au cheval) s’illustre dès la simple cuvée du domaine. Les derniers millésimes de blanc se révèlent d'un éclat salin remarquable, allant à l'essentiel de l'expression crayeuse du chenin sur tuffeau. Ils font vibrer les papilles et le corps ! La quête d'un équilibre unique, ciselé, croquant, des rouges est indéniable. Leur floralité peut être ravissante. Nous sommes toutefois convaincus qu'ils pourraient révéler un équilibre plus velouté et gracieux du cabernet franc ligérien. Thierry Germain prépare peu à peu l'avenir du domaine en transmettant son savoir et sa sensibilité à son fils Louis, qui l'épaule solidement. La verticale réalisée en avril 2024 de La Marginale, depuis1989, ainsi que Clos Romans, depuis 2012, confirme l’indéniable potentiel de garde des rouges et des blancs. Remarquable !

Les vins : le saumur-champigny exprime le cabernet franc à la fois tendre et digeste que l'on aimera dans la prime jeunesse. Les rouges 2022 offrent naturellement une maturité plus poussée, à l'image de Terres Chaudes, à la texture enveloppée structurée par des tanins saillants. Un an de bouteille supplémentaire lui fera le plus grand bien. À son habitude, La Marginale se dévoile avec une sensation plus solaire. Ample

et enveloppant, il conserve son énergie revigorante. Il évoluera avec panache dans les trente ans. Dans un registre plus floral et aérien, Franc de Pied nous enchante. Son équilibre svelte et élancé convoque l'univers d'un beau vin blanc. Magnifique interprétation singulière du Clos de l'Échelier, aux fines notes de menthe fraîche, d'une intensité de saveurs lumineuse en bouche ; une amertume très élégante cisèle la finale. Les Mémoires conjugue des arômes sombres, une force fumée, sanguine, avec une densité supérieure. Il est encore très jeune ; sa profondeur lui permettra d'arborer un visage singulier dans l'univers des grands cabernets francs de garde. Macéré pendant quatre mois avec sa peau en amphore puis élevé douze mois en foudres, Outre Terre est à part dans la gamme : à la fois terrien et floral (pivoine et rose fanée), pourvu d'un gras extrêmement savoureux, avec beaucoup de relief. Deux blancs scintillants à découvrir en 2022 : L'Échelier, d'une magnifique épure, parvient à lier droiture et finesse, jusqu'à une finale extrêmement salivante. Tout aussi dynamique et brillant, le Clos Romans insuffle un velouté et une énergie phénoménales. Deux magnifiques expressions contemporaines du chenin saumurois. (RVF, domaine qui représente l'excellence du vignoble Français, noté 3*/3)

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 cultural, 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 affalement 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)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Terroir :** Sous-sol crayeux, alliance de terrains argilo-sablonneux à dominante calcaire.
- **Vignoble :** Vignes 35/45 ans, rendements 45 hl/ha, sur la commune de Chacé au lieu-dit Les Poyeux
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Egrappage 100%. Fermentation en cuve tronconique de 60 hl à une température de 15 à 22 degrés
- **Elevage :** Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger. Elevage de 12 mois en barrique de 228 litres.
- **Millésime :** 2015
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé

- **Accord mets-vins :** Parmentier d’agneau de sept heures ou un chevreuil aux pruneaux.