walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

ROCHES NEUVES, Saumur Champigny LA MARGINALE 2017 magnum

150 cl magnum Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94-95/100

Domaine des Roches Neuves : Thierry Germain, l'excellence des grands vins de Saumur et Saumur-Champigny
Fondé en 1850 par la famille Duveau, le Domaine des Roches Neuves connaît un nouvel essor avec l'arrivée de Thierry Germain en 1991. Originaire du Bordelais et issu d'une famille de vignerons, il transforme progressivement cette propriété en l'une des références majeures du Saumurois. Depuis le retour de son fils Louis, qui l'a rejoint en 2020, le tandem poursuit cette recherche d'excellence. La Revue du Vin de France lui décerne trois étoiles dans son Guide Vert 2027, une reconnaissance qui confirme sa place parmi les grands domaines ligériens.

28,5 hectares de grands terroirs pour le Cabernet Franc et le Chenin
Le vignoble s'étend sur 28,5 hectares, dont 26 hectares de rouges et 2,5 hectares de blancs. Les sols calcaires, le tuffeau, les argiles et les sables façonnent une remarquable diversité de terroirs autour de Saumur et Saumur-Champigny. Le Cabernet Franc exprime ici toute sa finesse florale et sa profondeur, tandis que le Chenin développe des blancs épurés, crayeux et tendus. Les vendanges manuelles et le travail parcellaire permettent de préserver l'identité de chaque lieu-dit.

Biodynamie et révolution douce des vinifications
Certifié en agriculture biologique par Ecocert et en biodynamie par Biodyvin, le Domaine des Roches Neuves conduit son vignoble selon une approche exigeante du respect du vivant. Engagé dès 1998 dans l'agriculture biologique, puis en biodynamie depuis 2002, Thierry Germain place la vie des sols, la biodiversité et l'équilibre naturel de la vigne au cœur de son travail. Certaines parcelles sont travaillées au cheval afin de préserver la structure des sols. Cette philosophie se prolonge en cave par des vinifications peu interventionnistes, privilégiant l'infusion, la finesse des extractions et l'expression pure de chaque terroir.

Des cuvées emblématiques parmi les plus grands vins de Loire
De Terres Chaudes à La Marginale, en passant par Franc de Pied, Clos de l'Échelier et Les Mémoires, les rouges illustrent toute la noblesse du Cabernet Franc. Côté blancs, L'Insolite et L'Échelier révèlent la tension et la dimension crayeuse du Chenin. La RVF souligne particulièrement leur éclat aromatique, leur droiture et leur fraîcheur. Les cuvées de lieux-dits possèdent également un remarquable potentiel de garde, comme le démontrent les dégustations de vieux millésimes.

La sélection Domaine des Roches Neuves chez Walter-Wine.com
Walter-Wine propose une superbe sélection, avec notamment L'Insolite 2024 (93/100), L'Échelier 2023 (94-95/100), Franc de Pied 2022 (95/100), Terres Chaudes 2020 (93/100), La Marginale 2022 (94-95/100), Clos de l'Échelier 2023 (95+/100) et Les Mémoires 2022 (97-98/100), notes de Christian Walter. Plusieurs cuvées bénéficient également de belles évaluations de la RVF, jusqu'à 97/100 pour Les Mémoires 2022. Une collection remarquable pour découvrir toute la précision et la personnalité de Thierry Germain.

Roches Neuves (Saumur-Champigny)

Le vin

La robe est d’une belle couleur rubis intense et offre une arborescence de reflets sans aucune nuance d’évolution. Le nez libère de jolies nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore d’anis étoilé. Fruits rouge : cassis, mûre, cerise, myrtille et framboise Floral : pivoine, violette, rose, épices : vanille, cannelle, poivre du Sichuan. En bouche l’attaque est droite, puissante et suggère d’emblée tout le potentiel d’un grand terroir. Son fruité intense semble imposant et l’acidité, sans ostentation, dessine les contours de la matière garant de l’identité aromatique des saveurs. L’alcool est enrobé et structure la matière dans sa verticalité. La finale transcende par sa netteté et sa richesse.

Très belle constitution, une touche d'élevage souligne une matière très intense, subtilement aromatique. Un souffle salin revigorant et raffiné. D'un grand caractère, à laisser en cave encore 1 an. (RVF, millésime

2017, noté 94/100)

Dans une veine plus terrienne, La Marginale nous enchante par son élan profondément ancré dans son terroir ligérien. Un cabernet franc radieux, magnifiquement affiné en cave. (RVF, millésime 2018, noté 94/100)

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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Terroir :** Argilo-calcaire à dominante turonien, vignes exposés plein sud ayant la particularité de se réchauffer avant les autres et d'avoir une belle maturité.
- **Vignoble :** Rendements 35hl/ha, communes de Chaintres au lieu-dit Les Dares.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Fermentation du vin en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau, suivi d'une macération de 22 à 24 jours suivant le type de vin que nous recherchons.
- **Elevage :** Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger. Elevage de 12 mois en barrique de 228 litres.
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2031
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Viande rouge et gibiers