



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

ROCHES NEUVES, Saumur Champigny "LA MARGINALE" 2021

75cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note Le Meilleur Du Vin 94-95/100

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 est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel, le sommet absolu de la qualité) et 3*/3 à la Revue des Vins de France (l'excellence du vignoble français). Le domaine est certifié Ecocert (biologique) et Biodyvin (biodynamie). Le-meilleur-du-vin.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

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.

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)

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)

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 rouges nous offrent un éclat particulièrement revigorant, capté avec minutie lors de l'élevage. Les parcelles sont de haute volée notamment Les Mémoires (vignes centenaires de cabernet franc). Elles sont à la fois d'une profondeur exemplaire, d'un parfum et d'un

délié de texture unique. En suivant le même chemin, le chenin blanc s'est construit une identité distincte, alliant tension et fermeté. Nous sommes convaincus que ces vins éclatants peuvent gagner en gourmandise et nous offrir un style plus détendu. Il sera bon, toutefois, de les laisser trois à quatre ans dans votre cave.

Les vins : Échelier 2020 ouvre avec éclat cette dégustation. Nous voici face à un chenin superbement sculpté, à la fois par des notes d'agrumes, et des amers crayeux qui rappellent le tuffeau. Quelle force calcaire ! Clos Romans 2020 montre un peu plus d'épaules et pousse le curseur de la salinité plus loin. Il faudra le reposer encore deux à trois ans en cave pour le déguster à sa juste valeur. Le Terres Chaudes blanc montre que les chenins de macération peuvent s'avérer détendus et affriolants dans la jeunesse. Du côté des rouges, le saumur-champigny 2021 s'avère gourmand et gouleyant, sans aucune dureté dans ce millésime de faible maturité. Une série de 2020 à découvrir, que le temps en bouteille affinera dans les années à venir. À commencer par Terres Chaudes : pour l'instant sur la réserve aromatique, ce cabernet franc se livre avec une pulpe suave et énergique. Marginale 2020 dessine un équilibre plus confortable, enrobant et séduisant, tout en gardant cette finale ciselée revigorante. Franc de Pied paraît plus juvénile, il livre un éclat de parfum et un délié de texture inimitable. Une belle énergie ! Clos de l'Échelier nous offre un équilibre en bouche plus ferme et très surprenant. Les Mémoires, issu de très vieilles vignes, met davantage de temps à s'ouvrir et nous impressionne par sa densité. Il transcende merveilleusement le cabernet franc. Dans un registre à part, Outre Terre, macération de quatre mois en amphore, livre une interprétation solide du cabernet franc, qu'il faudra laisser pendant deux ans en cave. (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** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2035
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Viande rouge et gibiers