



LE MEILLEUR DU VIN

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

ROCHES NEUVES (Thierry Germain), Saumur-Champigny "TERRES CHAUDES" 2016

75cl Rouge Loire AOC Saumur-Champigny



La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

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 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

Au nez des arômes de fruits rouges et 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 tannins sont tout en finesse et en élégance. La finale offre une belle longueur.

Un cabernet franc du lieu-dit les Poyeux à Chacé, une chair voluptueuse, pleine d'énergie, une texture glissante en bouche vers une longueur finement graphite et vivante. Revigorant. (RVF, millésime 2016, noté 92/100)

Les Terres Chaudes dévoilent un velouté particulièrement enivrant en 2018, avec une touche florale aérienne. Un beau cabernet profond et solaire, à servir à table dans les dix prochaines années. (RVF, millésime 2018, noté 93/100)

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 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 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)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 92/100
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Appellation principale** : AOC Saumur-Champigny
- **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 en cuve tronconique de 60 hl, élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60 hl et 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2026
- **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.