

# CLOS ROMANS 2014

A.O.C. SAUMUR BLANC



## LOCALISATION

Sur la commune de Parnay, clos de murs du XI<sup>ème</sup> siècle regardant la Loire.

## CEPAGE

Chenin

## TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE

Argilo-calcaire, 30cm de sable argileux avant de toucher le calcaire dit Sénonien.

Travail du sol à 100%, plus un enherbement naturel.

Plantation 10 000 pieds/ha, sélection massale.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique – label Biodyvin et certification Ecocert.



## VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres ovales en 52mm d'épaisseur.

Pressurage pneumatique, degrés naturels de 12,9°, durée de fermentation 2 mois.

Elevage sur les lies fines pendant 9 mois.

Toutes ces opérations se font à basses températures en cave souterraine pour préserver le fruit au vin.

## ROBE

La cristallinité de la robe captive notre regard et nous désarçonne.

D'un jaune/paille, presque cristallin ; limpide ; lumineuse et brillante.

Des reflets diaprés ondoyant entre des nuances vertes/argents, solides, riches, puissantes, mystérieuses évoluant discrètement loin des sunlights.

## NEZ

Le 1<sup>er</sup> nez conjugue, à la fois : concentration/fraîcheur/générosité/puissance, il affirme résolument sa naissance (son lieu).

Le 2<sup>ème</sup> nez, lui, laisse apparaître une multitude de senteurs fruités/florales/végétales, au travers desquelles se dessine en filigrane une fraîcheur (acidité racinaire).

Au-delà de ces constatations primaires, il se développe à la façon d'un métronome.

Essayons de détailler son arborescence qui nous promet complexité et émotion.

Fruits blancs/jaunes/exotiques : pomme, poire, pêche ;

Agrumes : citron, mandarine, pamplemousse, clémentine ;

Floral : acacia, aubépine, rose, mélisse ; Végétal : jasmin, bergamote, gingembre, fougère, gentiane.



Thierry Germain  
DOMAINE DES  
ROCHES NEUVES