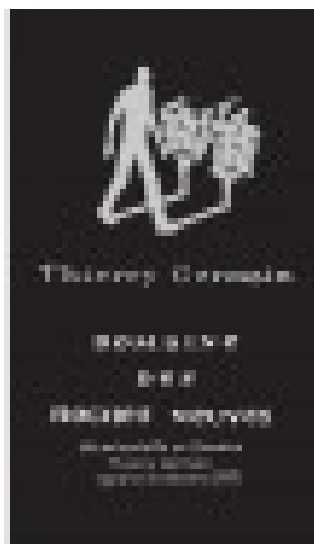
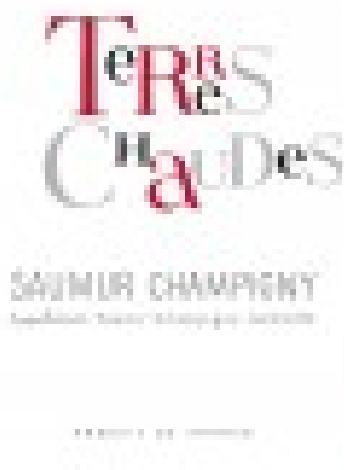


# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Terres Chaudes" rouge 2015



Prix du produit :

**23,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2015

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Terres Chaudes

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Terres Chaudes 2015 signé Thierry Germain :**

**Le mot du vigneron sur son millésime 2015 :**

*"Le millésime 2015 nous a gâtés. Grâce à de belles vendanges ensoleillées et un travail acharné toute l'année, nous avons rentré un beau raisin qui nous a donné des jus d'une extrême finesse avec beaucoup de profondeur. Notre défi cette année a été de ne pas tomber dans la surmaturité de façon à garder la fraîcheur des vins."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. Les rouges 2015 du domaine, dépouillés de tout superflu, expriment le côté floral hyper aérien du cabernet franc et évoqueront avec le temps de beaux pinots noirs de Bourgogne. Ces 2015 déroutent les amateurs de Saumur-Champigny, qui cherchent plus d'épaisseur de bouche. Ils

*impressionneront toujours par leur éclat et leur profondeur.*

**Guide Bettane et Desseauve 2017:** *Plaisir immédiat pour ce 2015 à la texture qui équilibre fermeté et soyeux avec un fruité croquant savoureux. Apogée de 2016 à 2024. 16/20.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**LOCALISATION:** Sur le coteau des Poyeux et une partie de la fosse de Chaintres au lieu dit les Dares.

**CEPAGE:** Cabernet Franc, 35 à 45 ans en moyenne

**TERROIR:** Sous-sol crayeux appelé tuffeau, alliance de terrains argilo sablonneux à dominante calcaire. Enherbement naturel. Rendement hectare 35 à 40 hl pour cette cuvée.

**VINIFICATION:** Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Fermentation en cuve ciment depuis 2006 à une température de 15 à 22 degrés, précédée d'une macération de 2 à 5 jours le temps que les levures indigènes commencent à travailler. Cuvaïson de 18 à 22 jours, suivie d'un élevage de un an sur lies fines en cuve bois de 60hl et de 12 hl ovale. Les Terres Chaudes ne seront ni filtrées ni collées avant la mise en bouteille.

**ROBE :** C'est d'un rubis/grenant intense qu'elle se présente à nous ; elle est opaque, brillante et lumineuse, néanmoins nimbée d'un halo diffus. Les reflets entre des nuances violines et cerises.

**NEZ :** Timide et distingué, le 1er nez, encore sur la réserve, laisse entrevoir de bien belles promesses. A l'aération, il consent peu à peu à livrer les secrets de ses origines. Le 2ème nez, lui, laisse parler le fruit si savoureux et mûr à point.

Fruits noirs/rouges [(cassis, myrtilles, cerise, mûre) (framboise, groseille, cerise napoléon, fraise)] ;

Fruits à l'eau-de-vie (bigarreau) ;

Floral (iris, violette, pivoine) ;

Végétal (cèdre, baume, menthe) ;

Epices (poivre, girofle, cannelle, vanille).

**BOUCHE :** L'attaque est droite/séveuse. De l'alpha à l'oméga, elle aura comme fil d'Ariane, la fraîcheur. Le fruité est légèrement compoté saupoudré d'épices et apporte l'épaisseur. L'acidité sui est bienvenue, avec son caractère caméléonien, flirte avec l'eucalyptus et la bergamote sert d'aussières à la matière. L'alcool, lui , est présent et est la clé de voûte de l'ensemble, lui apportant la solidité, mais aussi la souplesse. Les tannins sont nombreux, entre deux âges, présentant quelques aspérités, servent de socle à l'ensemble. La matière, en chef d'orchestre, essaye de fédérer ses composantes qui préféreraient, encore, jouer les uns sans les autres plutôt que les uns avec les autres. La finale est très longue et voit la rémanence de notes déjà perçues, sur de longues caudalies.

---

## **ACCORDS GASTRONOMIQUES**

Canette rôtie aux épices.

Parmentier d'agneau de sept heures.

Tajine d'agneau aux pruneaux, abricots et amandes fraîches.

Chevreuril aux frites de céleri, fondant de coing et navet, gourmandises à la gelée de myrtilles, jus façon vin chaud.

M'hancha aux légumes.

M'hancha à la viande hachée.

M'hancha au poulet.

M'hancha aux saveurs marines.

### **Description brève du produit :**

Superbe millésime. Du fruit croquant, avec des tanins fins et une belle complexité. **16/20** B+D et RVF.