

# Domaine des Roches Neuves Saumur-Champigny "Clos de l'Echelier" rouge 2015



Prix du produit :

**35,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Millésime: 2015

Appellation: Saumur-Champigny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Clos de L'Echelier

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE DES ROCHES NEUVES

Commentaires sur ce

**Domaine des Roches Neuves Clos de l'Echelier rouge 2015 :**

**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) : 17,5/20. Une des confidentielles et nouvelles sélections parcellaires de haute volée (avec Les Mémoires) qui ont vu le jour en 2012, éclatantes de race. 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 dérouteront les amateurs de Saumur-Champigny, qui cherchent plus

*d'épaisseur de bouche. Ils impressionneront toujours par leur éclat et leur profondeur.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 18,5/20. *Beaucoup de éclat dans le tannin, avec une texture de rêve et un équilibre parfait.* Fourchette d'apogée : 2017-2026.

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : *Grands espoirs dans ce grand cru de Saumur avec un équilibre à la bourguignonne et une texture aboutie.* 18/20. Apogée de 2016 à 2026.

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

**LOCALISATION** : Au sud-est de Saumur sur la commune de Dampierre sur Loire. Clos de murs, 1ha80, vieux de 300 ans regardant la Loire.

**CEPAGE** : Cabernet Franc

**TERROIR ET TRAVAIL DE LA VIGNE** : Argilo-calcaire dit Turonien Supérieur. Très peu de sol soit environ 30 à 50cm et ensuite nous sommes directement sur la roche. Travail à la vigne : biologique et biodynamique ? label Biodyvin et certification Ecocert.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle en caissettes, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant. Fermentation en cuve tronconique Stockinger à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras ; fin des fermentations à une température de 24 degrés. Cuvaision de 10 à 15 jours, 50% grappes entières sur cette cuvée en fonction des années.

**ROBE** : Robe rouge vif avec des reflets violets.

**NEZ** : Élégant, sur des arômes fruités de cerise et de fraise.

**BOUCHE** : Ample et grasse avec beaucoup d'élégance.

**ACCORDS GASTRONOMIQUES** : Viandes rouges tartare et gibiers.

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

18,5/20 B+D : *Grands espoirs dans ce grand cru de Saumur avec un équilibre à la bourguignonne et une texture aboutie.* 17,5/20 RVF.