

VINS

20/Vin présente Le Château de la Roulerie

Le 16 avril dernier, le caviste conseil 20/Vin a convié Philippe Germain, propriétaire du Château de la Roulerie, et son épouse à l'Hôtel le Lux pour présenter ses vins de la Vallée de la Loire.

Le Château de la Roulerie est un domaine produisant des vins de grande qualité de la région du Val de Loire. La vingtaine d'hectares de vignes du château sont situées à St-Aubin, sur des sols argilo-graveleux installés sur un sous-sol de schistes. Il en résulte une gamme de vins cohérente et représentative des vins de qualité produits autour des coteaux du Layon. À commencer par les Terrasses obtenues après une vendange manuelle issue de deux tris et une vinification en fûts de chêne de 400 litres, âgés de deux à quatre ans, durant un mois. Robe jaune aux reflets brillants, nez à dominante de fleur blanche, ce vin bénéficie d'un très bel équilibre gustatif autour d'une attaque ronde et soyeuse. Aucune acidité n'est nettement perceptible. La complexité aromatique s'exprime sur des fruits exotiques et agrumes avec une persistance très longue. Le second vin présenté est le Château de la Roulerie Les Camélias. Un vin de couleur pâle presque atypique pour la région, composé à parts égales de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Il offre une belle fraîcheur, avec un jus savoureux et peu d'alcool. Un rosé agréable à l'apéritif ou sur des grillades estivales. Son cépage : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Cabernet Franc. Le troisième vin est le Château de la Roulerie Rosé D'Anjou. Cépage : 70 % Grolleau, 30 % Gamay. Pour de ce qui est de la vinification, les vendanges sont manuelles, la fermentation en cuve inox contrôlée par le froid.



Philippe Germain, propriétaire du Château de la Roulerie et son épouse, aux côtés d'une partie de l'équipe de 20/Vin dont Christophe Hoï, le directeur commercial de 20/Vin

Un terroir historique

Quant au Château de la Roulerie Rouge, il bénéficie d'une très belle robe rouge profond, expression du Cabernet à maturité. C'est un vin rond, souple, très élégant, agréable à déguster, avec une belle persistance en fin de bouche. Issu d'un cépage Cabernet Franc à 100 %. Vendangées manuellement avec trois tris successives, les baies de chenin qui produisent ce Coteaux du Layon 2008 ont reçu les bienfaits de la pourriture noble, pour donner un vin liquoreux typique qui associe les fruits mûrs très comptés et les écorces d'agrumes aux bois exotiques et aux tabacs. Une bouche à l'expression de fruits exo-

tiques avec une pointe minérale vive et élégante et une superbe fraîcheur. Enfin le Château de la Roulerie Chaume, un fabuleux terroir sublimé par une vinification talentueuse. Reconnue par différents grands guides de vin, cette autre propriété de la famille Germain a été achetée par Bernard Germain (Château de Fesles), en 1996. Les 22 hectares du domaine, dont cinq en appellation Chaume, sont entre les mains de Philippe Germain. Ce formidable Chaume 2005 est produit sur un terroir historique du Layon, aux arômes de poire confite et doté d'une longueur impressionnante. Un vin de race. Ces vins de pays de la Loire sont en vente dans le réseau des six Caves 20/Vin de l'île.

MR

