

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2014



Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une quinzaine d'années, situées plutôt sur le plateau de Savennières. La véritable mosaïque géologique qui compose le plateau donne au vin finesse et complexité. Si la majorité des parcelles occupent des terroirs de sables éoliens recouvrant un sol argilo-schisteux, d'autres s'appuient sur des sols plus limoneux, où schistes et grès se mêlent.

Après avoir récolté des raisins à bonne maturité, évitant, avec soin et par goût, sur-maturité ou botrytisation si répandues dans les vignes des bords de Loire, Damien Laureau laisse s'exprimer les qualités de chaque terroir grâce à des élevages doux, longs et peu interventionnistes : ici, point d'ajout de levures, ni bâtonnage, ni collage.

Au final, le résultat est d'une grande finesse. Ce Savennières Les Genêts exprime avec beaucoup de classe de délicats arômes floraux évoquant la rose, le jasmin et le lilas, et des notes gourmandes de fruits blancs, poire et coing en tête. Onctueux et très sapide en bouche, il maintient une belle tension qui s'exprime sur des saveurs d'agrumes, de bergamote et de fruits exotiques, et sous-tend sa profonde minéralité.

Il se dégage du vin une sensation de parfaite harmonie, qui ne demande qu'à s'épanouir sur des mets fins, comme des Saint-Jacques juste rôties ou un sandre au beurre blanc. Si vous le dégustez aujourd'hui, un carafage d'une heure ou deux s'impose. Et n'oubliez pas qu'avec ce vin, votre patience sera récompensée : un séjour de 5 ans en cave ne le rendra que plus grand encore !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Très fin et sophistiqué. Jasmin, rose, lilas. Poire et coing. Agrumes. Légères notes de réglisse et de miel fin.

Bouche : Rafraîchissante et sapide. Belle tension en milieu de bouche, complexité végétale en finale. Très harmonieuse.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Saint-Jacques rôties. Bar en croûte de sel. Ris de veau. Fromages de chèvre affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage d'une heure recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique