

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2018



Après 2 années quasiment « blanches » pour cette cuvée, quel bonheur de découvrir ce « Genêts » 2018 ! Élégance, éclat lumineux et fraîcheur : voici le triptyque esthétique sur lequel ce superbe Savennières est construit.

Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une vingtaine d'années aujourd'hui, situées plutôt sur le plateau de Savennières. La véritable mosaïque géologique qui compose ce 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. Dans tous les cas, la roche n'est jamais loin, donnant à la bouche cette structure verticale, énergique et épicée, tout à fait caractéristique.

Après deux années très difficiles, marquées par des épisodes de gel printanier particulièrement dévastateurs, les conditions du millésime 2018 ont redonné à Damien un large sourire. Bien sûr, pendant le printemps, plutôt pluvieux ici, il ne fallait pas ménager ses efforts pour lutter contre la pression du mildiou dans les vignes. Mais la floraison s'est finalement bien déroulée. Puis l'été particulièrement ensoleillé mais pas caniculaire ni trop sec a permis au chenin d'atteindre de parfaites maturités, tout en conservant un état sanitaire absolument irréprochable.

Avec une maîtrise impressionnante, Damien Laureau parvient ici à laisser s'exprimer les qualités de chaque terroir grâce à des élevages doux et assez longs - 12 mois en fûts, sans bois neuf, suivis de 6 mois au minimum en cuve pour que le vin s'affine et gagne encore en équilibre - et peu interventionnistes : ici, point d'ajout de levures, ni bâtonnage, ni collage.

Au final, le résultat est d'une grande finesse, à la fois élégant, intense et énergique. Ce Savennières Les Genêts séduit aujourd'hui par son élégance florale, sa fraîcheur et sa fougue franchement communicative ! Au premier nez, c'est bien un paysage de bord de Loire qui se dessine, avec une sensation de fraîcheur et de délicatesse évoquant les peupliers, une eau de rose délicate, les fleurs d'eau, les herbes fines juste cueillies, comme la coriandre et le cerfeuil. Le fruit n'est pas en reste, juteux et finement acidulé : on pense aux agrumes, à la prune ou à la rhubarbe.

La bouche, tout aussi bien définie, harmonieuse et tonique, délivre son fruit croquant, où l'on retrouve prune et rhubarbe, mais aussi la pomme Granny. De fins amers et une nuance d'encre nous rappellent la présence des sols de schistes. La finale, encore fougueuse, déploie une énergie et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une intensité fort prometteuses : les saveurs de fruits blancs mais aussi de réglisse et de suc de violette lui donnent une sapidité peu commune.

Superbe sur un carpaccio de bar aux herbes aujourd'hui, et demain, sur des Saint-Jacques rôties au cerfeuil, une aile de raie au beurre de câpres ou un sandre au beurre blanc accompagné de navets nouveaux glacés. Si vous le dégustez jeune, un carafage 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 meilleur encore !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Floral et frais : peuplier, eau de rose délicate, fleurs d'eau, des herbes fines juste cueillies, entre coriandre et cerfeuil. Des fruits juteux et finement acidulés : on pense aux agrumes, à la prune ou à la rhubarbe.

Bouche : Harmonieuse et tonique, gorgée d'un fruit croquant, entre prune, rhubarbe et pomme Granny. De fins amers (régλισse) et une nuance d'encre évoquent les sols de schistes. Finale encore fouguese, pure et intense.

Accords mets-vins : Saint-Jacques au cerfeuil, une aile de raie au beurre de câpres ou un sandre au beurre blanc accompagné de navets nouveaux glacés. Chèvre demi-sec.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique