Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2018

Ce Savennières Bel Ouvrage qui n’avait pu être produit en 2017 à cause du gel nous revient en grande forme. D’une grande finesse aromatique, le vin balance, dans un équilibre magistral, entre fruité mûr et enjôleur, vivacité des agrumes, densité propre au millésime et vibration pierreuse aux accents empyreumatiques. Avec son toucher de bouche à la fois ample en entame, puis serré et terriblement excitant, il nous invite à passer à table.

Situées sur la commune d’Epiré, les parcelles dont est issu ce "Bel Ouvrage" occupent un coteau bien pentu qui surplombe la rive droite de la Loire ; les nombreuses rhyolites, roches volcaniques typiques des meilleurs terroirs de l’appellation, se mêlent aux schistes et donnent au vin sa percussion minérale hors du commun. A d’autres endroits, les sols argileux et assez profonds confèrent de la mâche et de la densité de bouche. C’est d’autant plus vrai sur ce millésime 2018 plutôt riche en extraits secs.

Les raisins sont issus de vignes âgées entre 20 et 50 ans. Après une saison plutôt calme, si ce n’est une pression non négligeable du mildiou à la fin du printemps, le chenin a pu pleinement profiter d’un été chaud et bien ensoleillé pour parfaire ses maturités de façon régulière et très homogène. Ni sur-maturation, ni botrytis, ce sont des raisins en parfait état sanitaire qui sont entrés en cave : des fruits à la fois juteux et concentrés, avec des équilibres sucre-acidité juste parfaits. Fidèle à ses élevages longs, Damien a fait le choix d’un passage en fût pendant un an suivi d’une autre année quasi-complète en petite cuve inox : un temps que le vin a mis à profit pour affiner son relief naturel et parfaire ses remarquables équilibres.

Damien nous livre ici un Savennières d’une grande finesse aromatique. On plonge dans une atmosphère végétale raffinée de jeunes pousses, de fougères, de fleurs blanches, de pollen et de miel d’acacia. Vient ensuite un fruit bien mûr, gourmand, évoquant la gelée de coing, la tarte fine aux pommes ou aux poires. Des notes plus toniques s’affirment graduellement, sur la pomme Granny, le jus de kiwi et le citron vert. L'expression du sol, d’abord discrète, évoquant la poussière de roche, s’affirme à l’aération sur une note d’ardoise chauffée par le soleil. Plus le vin s’aère, plus son fruit se libère et prend de l’ampleur : de plus en plus sensuel, il nous emmène jusqu'au coulis de poire ou d’abricot.

C’est en bouche que l’on retrouve cette formidable sensation d’énergie et de tension stimulante typique de ce terroir : l’acidité juteuse des agrumes, entre citron et clémentine, électrise le palais tandis que les saveurs franches de fruits blancs et de prune le cajolent. On retrouve

l’imprégnation dans le sol qui apporte cette sensation presque tannique mais aussi ces fins amers évoquant la marmelade d’orange et de kumquat et la baie de genièvre. L’incroyable sapidité de la finale, avec sa touche finement pimentée, nous donne irrésistiblement envie de nous attabler autour d’un sandre ou d’une féra accompagnés d’un gratin de légumes verts ou d’endives braisées. Un grand vin sur un superbe millésime.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe et très fin : jeunes pousses, fougères, fleurs blanches, pollen et miel d'acacia. Gelée de coing, tarte aux pommes, poire. Des notes plus toniques de pomme Granny, jus de kiwi, citron vert. Poussière de roche, ardoise chaude. Coulis d'abricot

Bouche : L'acidité juteuse des agrumes, entre citron et clémentine, électrise le palais, les saveurs franches de fruits blancs et de prune le cajolent. Une sensation presque tannique et de fins amers évoquant marmelade d'orange et de kumquat et la baie de genièvre

Accords mets-vins : Un sandre ou une féra accompagnés d'un gratin de légumes verts ou d'endives braisées

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique