Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2018

Damien Laureau a la chance de faire partie des 8 vignerons possédant quelques vignes sur le « Grand Cru » de Savennières (qui devrait faire l'objet très bientôt, avec la Coulée de Serrant, d'une reconnaissance officielle en ce sens). Quand on goûte ce Roche aux Moines d'une fabuleuse intensité, on se dit que ce n'est pas tant Damien qui a de la chance, mais bien nous, amateurs de grands blancs profonds, verticaux et surtout habités par le sol !

Les connaisseurs le savent bien, et depuis longtemps : la Roche aux Moines, c'est avant tout un terroir exceptionnel. Repérés et travaillés dès le Moyen-Âge par les moines de l'abbaye Saint-Nicolas, les sols complexes mêlant limons sableux, schistes et roches volcaniques (les fameuses spilites) s'appuient sur un sous-sol de rhyolites. Cette géologie complexe nourrit la vigne et donne au chenin, en véritable transmetteur de sol qu'il est, un relief minéral et épicé hors du commun.

L'identité du sol se double d'un micro-climat plutôt chaud, protégé des vents dominants grâce à son exposition au Sud-Est : il favorise une parfaite maturation et une belle concentration des baies. Pour peu que le millésime soit relativement clément et solaire comme 2018, évitant gel printanier, grêle ou autre avanie climatique, alors toutes les conditions sont réunies pour produire ici un très grand vin. Ce rare Roche-aux-Moines 2018, issu d'une petite parcelle d'à peine 25 ares et élevé pas moins de deux ans (en fût puis en jarre de grès), nous enchante par sa sophistication aromatique, son volume impressionnant et sa profondeur insondable.

Le bouquet affiche une fabuleuse sophistication : les infusions de verveine ou de tilleul se marient à une touche mellifère subtile, la fleur de vigne voisine avec le cerfeuil et la feuille de céleri, le gazon humide s'acoquine avec des évocations excitantes de poivre blanc. Le fruit resplendit, sur des notes de poire Comice ou Conférence, de gelée d'abricot et de pêche de vigne. La richesse en extraits secs amène, à l'aération, des notes plus sensuelles de pignon de pin, de noisette et de beurre froid. Les agrumes ne sont pas loin, le fruit de la passion non plus. Avant d'assister au retour triomphant de cette fraîcheur chlorophyllienne portée maintenant par des évocations de coriandre et d'aneth… Quelle précision ! Quelle complexité !

La bouche est extraordinairement complète et percutante. Le volume considérable de fruit est animé en permanence par une acidité d'une justesse absolue. La vivacité des agrumes s'imbrique avec la dimension poivrée des schistes. Les saveurs gourmandes et juteuses de la pomme Reinette et de la prune précèdent une dimension racinaire typique de ce

grand terroir, évoquant navet nouveau et autres céleris rave. Voici l’archétype du vin vivant et habité, du vin actif, qui puise son énergie tout autant dans les entrailles de la terre que dans les rayons du soleil.

Un "Roche aux Moines" de très haut vol à associer à une salade de homard ou de langouste, des tempuras de langoustines ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 10 ans, on pourra envisager d'autres grands accords, comme un turbot au champagne accompagné d’un risotto à la truffe… Monumental !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : D'une folle complexité : infusions de verveine, tilleul, une touche mellifère subtile, fleur de vigne, cerfeuil et feuille de céleri, gazon humide, poivre blanc, poire, gelée d'abricot, pêche de vigne, pignon, noisette, beurre, fruit de la passion

Bouche : Complète et percutante. Le volume considérable de fruit est animé par une acidité d'une justesse absolue. Vivacité des agrumes et du poivre. Pomme reinette et prune. Une dimension racinaire typique. Finale interminable, sapide et salivante

Accords mets-vins : Une salade de homard ou de langouste, des tempuras de langoustines ou un tartare de daurade aux herbes fines. Dans 10 ans, on pourra envisager de très grands accords, comme un turbot au champagne accompagné d'un risotto à la truffe

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable aujourd'hui (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières Roche-aux-Moines

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifiée