

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2013



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 sols de sables éoliens recouvrant un socle argilo-schisteux, d'autres s'appuient sur des sols plus limoneux, où schistes et grès se mêlent.

Le millésime 2013 ne fut pas de tout repos à la vigne. On se souvient encore de cette fraîcheur qui a dominé jusqu'au début de l'été, mais aussi de ces pluies incessantes. Une année qui aura demandé énormément de travail à la vigne, à la fois pour lutter contre la pression des maladies cryptogamiques et pour veiller à la bonne maturité des grappes. Après un tri sévère, la récolte assez tardive donnait des rendements faibles. Mais les raisins, grâce à une fin d'été plus ensoleillée, affichaient finalement de beaux équilibres et des qualités aromatiques que l'on retrouve aujourd'hui dans ce vin qui n'a franchement « pas pris une ride » !

A la vue de sa robe lumineuse, encore bien claire et brillante, on a du mal à croire que ce Savennières a déjà 8 ans. Particulièrement expressif et sensuel au nez, il déploie ses charmes avec une belle assurance : on se régale de notes de miel d'acacia et d'arbres fruitiers, de fruits en coulis, pêches blanches et jaunes en tête, de pommes et poires délicatement caramélisées, de confiture de lait, de fleurs lascives comme le lys, mais aussi d'ananas et d'abricot ou de marmelade d'agrumes. Des touches de noisette et de praliné renforcent encore la gourmandise de ce bouquet. On sent même poindre la truffe qui devrait s'affirmer dans les deux ans...

Si les saveurs en entame de bouche sont parfaitement cohérentes avec le nez, elles se parent d'une dimension acidulée stimulante, autour de la rhubarbe, de l'orange Outspan, du citron vert et du fruit de la passion. Le sol imprime une trame épicée, évoquant la baie de genièvre, la cardamome et le poivre vert. On aime cette sensation d'harmonie que le vin dégage entre la douceur des coulis de fruit et l'énergie poivrée, même empyreumatique, des schistes. La sapidité salivante de la finale est superbe.

A table, on pense à une raie au beurre noir, un sukiyaki de poissons ou une barbe rôtie accompagnée de navets nouveaux juste glacés.

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Miel d'acacia ou d'arbres fruitiers, de fruits en coulis, pêches blanches et jaunes en tête, pommes et poires délicatement caramélisées, confiture de lait, fleurs lascives (lys), ananas et abricot, marmelade d'agrumes, noisette, praliné. Truffe

Bouche : Une dimension acidulée stimulante, autour de la rhubarbe, de l'orange Outspan, du citron vert et du fruit de la passion. Le sol imprime ici une trame épicée, évoquant la baie de genièvre, la cardamome et le poivre vert. Finale empyreumatique et pénétrante

Accords mets-vins : Une raie au beurre noir, un sukiyaki de poissons ou une barbue rôtie accompagnée de navets nouveaux juste glacés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique