Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2015

Attention, grand vin ! Nous avons redécouvert avec émotion, en février dernier, ce Bel Ouvrage qui ne pouvait décidément pas, sur ce millésime exceptionnel, porter aussi bien son nom ! Ce millésime 2015, à la fois riche et solaire et tellement équilibré, nous a littéralement envoûtés : la générosité du fruit et l'intensité minérale se conjuguent à merveille, magnifiées par un élevage « haute-couture », tout en délicatesse et en épure de style.

Situées sur la commune même de Savennières, les parcelles dont est issu ce "Bel Ouvrage" occupent un coteau très pentu qui surplombe la rive droite de la Loire ; les nombreuses rhyolites, roches volcaniques typiques des meilleurs terroirs de l'appellation, donnent au vin cette superbe percussion minérale, tandis que les sols argileux et assez profonds confèrent puissance et densité.

Ici, le chenin, issu de vignes de plus de 50 ans, a parfaitement profité de l'ensoleillement exceptionnel de l'été, mais aussi de la relative fraîcheur des nuits d'août et des quelques pluies salvatrices qui ont permis d'éviter stress hydrique et blocage de maturité. Fort d'un raisin concentré et parfaitement équilibré, Damien nous livre ici un Savennières à la fois puissant et cristallin, merveilleusement porté par l'énergie du sol.

Autour d'une trame finement tourbée, le bouquet d'une grande complexité se dévoile par vagues successives : la pierre ponce, les fleurs d'eau, le lys, la violette, le cerfeuil, les légumes verts, la poire pochée, le coing, l'ananas frais, le pamplemousse, le miel, le gingembre confit, le millefeuille… tout s'enchaîne ici avec un naturel confondant.

Le toucher de bouche se montre extraordinairement soyeux et fluide. L'énergie du sol et la générosité du fruit sont parfaitement canalisées et imbriquées, procurant une sensation d'équilibre parfait. La finale est impressionnante de précision et de finesse, chargée d'une vibration minérale et saline exceptionnelle. Quant à la persistance, elle est tout simplement phénoménale.

A la fois diaphane et éminemment complexe, vivant et versatile, littéralement sculpté par la roche, ce Savennières Bel Ouvrage 2015 est en état de grâce aujourd'hui… et pour longtemps !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2015

Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, reflets dorés

Nez : Complexe et envoûtant : pierre ponce, les fleurs d'eau, le lys, la violette, le cerfeuil, le concombre, la poire pochée,le coing, le pamplemousse, la pêche blanche, le miel, le gingembre confit, le millefeuille légèrement vanillé

Bouche : Un toucher soyeux et fluide, belle générosité de fruit, minéralité salivante, sur de très fins amers. Longue finale, droite, un modèle de précision.

Accords mets-vins : Poissons nobles à chair ferme (turbot, bar, sole), poissons d'eau douce (omble, sandre, brochet) accompagnés d'un gratin de blettes. Viandes blanches rôties ou crémées. Fromages affinés (chèvre, brebis).

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de 2 heures vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique