

Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Roche aux Moines - 2015



Damien Laureau a la chance de faire partie des 8 vigneron possédant quelques vignes dans l'un des deux « Grands Crus » de Savennières (qui devraient d'ailleurs être bientôt reconnus comme tels par l'INAO). 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 ligériens, d'une profondeur insondable !

Les connaisseurs le savent bien, et depuis longtemps : la Roche aux Moines, c'est avant tout un terroir et un micro-climat exceptionnels. 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 particulière nourrit la vigne et donne au chenin, en véritable messager du sol qu'il est, un relief minéral hors du commun.

Quand tout ceci se double d'un micro-climat plutôt chaud, protégé des vents dominants, favorisant une parfaite maturation et une belle concentration des baies, alors toutes les conditions sont réunies pour produire un très grand vin.

Reste ensuite au talent du vigneron de sublimer tout cela : du talent, Damien Laureau n'en manque pas ! La preuve avec cet extraordinaire Roches aux Moines 2015 qui constitue sans nul doute un sommet de l'appellation.

Ce Roche aux Moines est admirable de bout en bout, admirable de raffinement aromatique, entre violette, bergamote, réglisse, vanille Bourbon, poivre de Sichuan, crème de lait, poire, abricot, écorce d'orange confite..., admirable d'envergure en bouche, admirable d'intensité minérale et épicée, admirable de persistance, tout en puissance maîtrisée.

Nous tenons là un sommet de complexité et de raffinement à oublier impérativement en cave au moins 5 années supplémentaires et à déguster autour d'une table de fête ! Les accords sont nombreux : homard rôti au beurre de gingembre, risotto au safran, turbot sauce hollandaise, ris de veau braisé accompagné de carottes glacées à l'orange ou encore, d'ici quelques années, une volaille pochée en demi-deuil !

Voici un collector absolu sur un très grand millésime : Damien a produit seulement 60 magnums de ce précieux nectar !

Quantité limitée à 3 Magnums par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Roche aux Moines - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Admirable de raffinement : violette, bergamote, réglisse, vanille Bourbon, poivre de Sichuan, piment d'Espelette, crème de lait, poire, abricot, écorce d'orange confite...

Bouche : Grande envergure, la puissance est parfaitement maîtrisée, l'éclat et la pureté du fruit intacts. Enorme persistance, d'une précision admirable.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et safran, d'un sandre au beurre blanc à un ris de veau braisé accompagné de carottes glacées à l'orange ou d'une volaille pochée en demi-deuil. Comté affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières Roche-aux-Moines

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifiée