

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2016



Disons-le tout net : inutile de le chercher ailleurs car ce Savennières Les Genêts 2016 n'existe pas... ou presque ! Suite au gel qui a ravagé ses vignes fin avril 2016, Damien n'a pu produire que quelques centaines de bouteilles de ce superbe vin qui nous a fait chavirer quand nous l'avons goûté à Angers, en février dernier.

Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une vingtaine d'années aujourd'hui, situées plutôt sur le plateau de Savennières. La véritable mosaïque géologique qui compose ce plateau donne au vin finesse et complexité. Si la majorité des parcelles occupent des terroirs de sables éoliens recouvrant un sol argilo-schisteux, d'autres s'appuient sur des sols plus limoneux, où schistes et grès se mêlent.

Si les raisins furent malheureusement bien rares, la qualité de leurs équilibres et leur niveau de concentration se sont avérés de tout premier ordre, grâce à un cœur d'été particulièrement ensoleillé et une arrière-saison tout aussi lumineuse, avec des nuits plus fraîches, ayant permis de parfaire lentement la maturité du chenin. Ni sur-maturation, ni botrytis, ce sont des raisins en parfait état sanitaire qui sont entrés en cave.

Avec une maîtrise impressionnante, Damien Laureau parvient ensuite à laisser s'exprimer les qualités de chaque terroir grâce à des élevages doux, longs - 12 mois en fûts, sans bois neuf, suivis de 6 mois au minimum en cuve - et peu interventionnistes : ici, point d'ajout de levures, ni bâtonnage, ni collage.

Au final, le résultat est d'une grande finesse, à la fois profond et dynamique. Ce Savennières Les Genêts séduit aujourd'hui par la franchise de ses arômes et son remarquable équilibre en bouche. Le vin s'ouvre sur des notes fumées et rocailleuses qui vous plongent immédiatement dans les sous-sols de schistes de la célèbre appellation ligérienne ! Viennent ensuite des notes douces et enveloppantes de fruits bien mûrs, entre poire, coing et mirabelle, réhaussées d'une touche stimulante évoquant le citron vert. Une dimension florale et végétale très raffinée complète ce tableau aromatique expressif et harmonieux, sur des notes de jasmin, de mimosa et une touche délicatement anisée évoquant le cerfeuil.

Ample en entame et très sapide en bouche, il maintient une belle tension qui s'exprime sur des saveurs d'agrumes, de gingembre et d'épices douces, et sous-tend sa profonde minéralité qui n'en finit pas d'exciter vos papilles et de prolonger la finale.

Il se dégage du vin une sensation de parfaite harmonie, qui ne demande qu'à s'épanouir sur des mets fins, comme des Saint-Jacques au cerfeuil,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une aile de raie au beurre de câpres ou un sandre au beurre blanc accompagné de navets nouveaux glacés. Si vous le dégustez aujourd'hui, un carafage d'une heure s'impose. Et n'oubliez pas qu'avec ce vin, votre patience sera récompensée : un séjour d'au moins 5 ans en cave ne le rendra que plus grand encore !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Très fin et sophistiqué. Fumée, pierre à fusil, fruits bien mûrs (poire, coing, prune jaune), citron vert, jasmin, mimosa et cerfeuil.

Bouche : Rafraîchissante et sapide. Ample en entame, belle tension en milieu de bouche, complexité végétale couplée à des saveurs d'agrumes et d'épices. Très droite et longue finale.

Accords mets-vins : Saint-Jacques au cerfeuil, une aile de raie au beurre de câpres ou un sandre au beurre blanc accompagné de navets nouveaux glacés.
Chèvre demi-sec.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage d'une heure recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique