

Domaine Damien Laureau - Savennières La Petite Roche - 2018



Dernier né dans la gamme des Savennières de Damien, ce « Petite Roche » est un pur vin de plaisir, que vous pourrez apprécier dans son jeune âge, sur le superbe éclat de son fruit : une belle façon de patienter en attendant que ses « grands » frères, Les Genêts et Bel Ouvrage, peaufinent leur patine...

La Petite Roche est à elle seule une belle synthèse de la diversité des terroirs du Domaine : Damien choisit en effet d'assembler ici les raisins d'une jeune vigne avec les jus de presse des autres parcelles du domaine, occupant des sols variés entre sables limoneux, schistes et roches volcaniques.

Cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques et les principes de la bio-dynamie, les vignes ont profité à plein des conditions estivales très favorables en 2018, à l'ensoleillement optimal, ayant permis d'obtenir un chenin en bonne quantité (enfin !) et surtout, dans un état sanitaire irréprochable. Les impeccables maturités phénoliques et physiologiques laissaient déjà présager le meilleur...

Après un élevage en fûts de 6 mois, sans bois neuf, ce « Petite Roche » nous a immédiatement séduits par l'éclat de son fruit, sa belle concentration et la sensation de pureté qui s'en dégage. Le bouquet se montre particulièrement expressif, sur les fleurs d'eau, le lys, le genêt, la noisette, le malt, le citron, le coing et la mangue fraîche, mâtinées d'une touche fumée très délicate.

Bel équilibre en bouche où le vin se montre limpide et vivant comme une eau de roche, tandis que la maturité du fruit est parfaitement balancée par une juste acidité, tonique, et de fins amers agrumés qui dynamisent une finale de belle longueur. Voici un compagnon idéal pour accompagner une terrine de poissons (froide ou tiède), ou encore des asperges blanches agrémentées d'une sauce mousseline et d'une fine tranche de saumon fumé. Savoureux !

Domaine Damien Laureau - Savennières La Petite Roche - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, lumineuse

Nez : Très expressif : la fleur de vigne, le lys, le genêt, la noisette, le malt, le citron, le coing et la mangue fraîche, mâtinées d'une touche fumée très délicate, gingembre.

Bouche : Limpide et vivante comme une eau de roche, tandis que la maturité du fruit est parfaitement balancée par une juste acidité, tonique, et de fins amers agrumés. Finale de belle longueur.

Accords mets-vins : Terrine de poisson, rillettes de saumon, asperges blanches, sauce mousseline et saumon fumé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifié.