

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2013



Attention, très grand vin ! Ce millésime 2013 nous a littéralement envoûtés, par ce mariage parfaitement réussi entre puissance, densité, profondeur minérale typiques des meilleurs terroirs de Savennières, et un style d'une finesse extrême, tout en épure, digne d'une toile impressionniste...

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 Savennières, donnent au vin sa profonde minéralité, tandis que les sols argileux et assez profonds confèrent puissance et densité.

Après un élevage long et peu interventionniste, d'abord en fûts pendant un an, puis en cuve pour 6 mois, Damien Laureau nous livre ici une démonstration de son talent et surtout de son style, plus impressionniste que réaliste, domptant la puissance et la minéralité du terroir dans un jus cristallin et particulièrement inspiré.

L'extrême raffinement des arômes les rendent difficiles à décrire tant ils s'entremêlent avec grâce : fleurs blanches suaves, ananas frais, citron vert, pamplemousse, pain au lait, pêche blanche, poire pochée, mais aussi des notes de rocaïlle, de poivre, de gingembre frais, tout y est, suggéré plutôt qu'affirmé. Le toucher de bouche, soyeux, confirme cette sensation de délicatesse. Ne nous y trompons pas : la charpente est solide, parfaitement équilibrée, et la persistance en bouche impressionnante. Grande garde d'au moins 10 ans garantie...et même souhaitée !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et envoûtant : fleurs blanches, notes fumées, roche, ananas frais, citron vert, coing, pêche blanche, miel fin, pain au lait...

Bouche : Raffinement extrême. La bouche se déploie délicatement sur une sensation de soie pure. Equilibres parfaits entre tension, fruit et minéralité. Superbe persistance.

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



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui après carafage. Idéalement
entre 2018 et 2025.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de 2 heures
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique