

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2016



Attention, grand vin ! Nous avons découvert avec émotion, en février dernier, ce rarissime et quasiment introuvable Bel Ouvrage qui ne pouvait décidément pas, sur ce millésime d'une intensité minérale peu commune, porter aussi bien son nom ! La salinité se marie merveilleusement bien à un fruité croquant, juteux et une fraîcheur florale d'une haute distinction. Avec son toucher de bouche pierreux et stimulant, il nous invite à une gastronomie aromatique, aux épices délicates.

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

Les raisins sont issus de vignes de plus de 50 ans. En 2016, les quelques grappes, rescapées du gel dévastateur de fin avril, ont parfaitement profité d'un bon ensoleillement estival, et d'une arrière-saison à la fois lumineuse mais aux nuits fraîches. Ni sur-maturation, ni botrytis, ce sont des raisins en parfait état sanitaire qui sont entrés en cave : des raisins peu nombreux mais très concentrés, avec des équilibres sucre-acidité juste parfaits. Fidèle à ses élevages longs, Damien a fait le choix d'un élevage en fût pendant un an suivi d'une autre année complète en petite cuve inox.

Damien nous livre ici un Savennières à la fois puissant et cristallin, merveilleusement porté par la gourmandise sensuelle de son fruit et l'énergie du sol. Résolument actif et sophistiqué, toujours aussi fringant après ces 3 années supplémentaires passées dans les caves du Domaine, ce Bel Ouvrage nous donne une vraie leçon de style et de terroir.

Le bouquet, jaillissant et complexe, se dévoile par vagues successives : on démarre sur les fleurs et la fraîcheur végétale, noble et sophistiquée. On sent la verveine, la citronnelle, la violette, l'eucalyptus, la menthe sauvage, le thé au jasmin ou le lilas. Vient ensuite une dimension plus minérale évoquant la roche pilée et la pierre-ponce. Elle laisse la place à un véritable cortège de fruits délicatement miellés : on sent la mirabelle, la pomme, la poire pochée, la gelée de coing ou l'abricot. Des notes d'agrumes et de marmelade d'orange soulignent la belle énergie de ce Savennières.

En bouche, le vin se montre particulièrement vivant et actif, porté par l'éclat savoureux des fruits blancs et jaunes, agrémentés d'une touche plus acidulée de rhubarbe et de bergamote. La puissance naturelle du vin

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et la concentration exceptionnelle du millésime sont parfaitement canalisées, fuselées même, par une arête minérale, bien resserrée sur des amers fins. La finale est impressionnante de précision et de finesse, chargée d'une vibration minérale et saline exceptionnelle. La persistance est phénoménale.

Un magnifique et très rare Savennières 2016 qui nous invite à une gastronomie aromatique, aux épices délicates : on pense à des langoustines accompagnés d'une émulsion légère safran-curry ou des Saint-Jacques au curcuma...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen, reflets dorés

Nez : Complexe et jaillissant : verveine, citronnelle, violette, eucalyptus, menthe sauvage, thé au jasmin, lilas. Roche pilée, pierre-ponce. Miel. Mirabelle, pomme, poire pochée, gelée de coing, abricot.
Agrumes et marmelade d'orange

Bouche : Vivante, active, portée par l'éclat savoureux des fruits blancs et jaunes, une touche plus acidulée de rhubarbe et de bergamote. Grosse percussion minérale, finale saline, longue et énergique

Accords mets-vins : Des langoustines accompagnés d'une émulsion légère safran-curry ou des noix de Saint-Jacques snackées au curcuma.... Fromages affinés (chèvre, brebis).



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique