

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2016



Damien Laureau a la chance de faire partie des 8 vigneronns possédant quelques vignes dans le « Grand Cru » de Savennières (qui devrait faire l'objet très bientôt, avec la Coulée de Serrant, d'une reconnaissance officielle en ce sens). 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 profonds, verticaux et surtout habités par le sol !

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 complexe nourrit la vigne et donne au chenin, en véritable transmetteur de 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. Bien sûr, en 2016, le secteur de la Roches-aux-Moines n'a pas été épargné par le gel de fin avril et la récolte fut extrêmement réduite en quantité. Mais quelle récolte : le chenin affichait ici une concentration exceptionnelle et des maturités phénoliques, aromatiques et physiologiques juste parfaites !

Elevé pendant deux ans (une année en fûts, une autre en cuve), ce Roche aux Moines a passé ensuite près de 24 mois à se patiner en bouteille, dans les caves du Domaine. Une période qui lui a permis de commencer à délier son extraordinaire puissance naturelle.

Le bouquet affiche un niveau de complexité peu commun : jugez plutôt ! Miel, noisette, iode, genêt, bêtise de Cambrai, musc, feuille de céleri, poire Comice, pommes rouges, bâton de réglisse, menthe fraîche, anis, gingembre confit, huile de sésame, zeste d'orange confit, abricot, mimosa, violette... les arômes se déploient avec une précision métronomique, semblant danser une magnifique sarabande.

La bouche est extraordinairement complète, associant aux fruits blancs des saveurs florales, une touche épicée de cardamome et cette dimension aquatique et végétale évoquant la présence du fleuve. La persistance est phénoménale. Doté d'une telle densité, ce prodigieux Roche-aux-Moines mérite de patienter en cave encore au moins 2 ou 3 ans supplémentaires, avant de l'associer à un turbot rôti aux trompettes-de-la-mort, un homard en sauce ou un saumon à l'oseille à la façon du regretté Pierre Troisgros !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un délice...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : D'une folle complexité : miel, noisette, iode, genêt, bêtise de Cambrai, musc, céleri, poire Comice, pommes rouges, réglisse, menthe, anis, gingembre confit, sésame, zeste d'orange confit, abricot, mimosa, violette

Bouche : Grande envergure, complète, associant aux fruits blancs des saveurs florales, une touche épicée de cardamome et toujours cette dimension aquatique et végétale évoquant la présence du fleuve. La persistance est phénoménale

Accords mets-vins : Un risotto aux Saint-Jacques et safran, un turbot rôti aux trompettes-de-la-mort, un homard en sauce ou un saumon à l'oseille à la façon du regretté Pierre Troisgros



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières Roche-aux-Moines

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifiée