

Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Les Genêts - 2015



Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une vingtaine d'années, 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.

Après avoir récolté des raisins à parfaite maturité, évitant avec soin sur-maturité ou botrytisation si répandues dans les vignes des bords de Loire, Damien Laureau laisse s'exprimer les qualités de chaque terroir grâce à des élevages doux, longs - 12 mois en fûts suivis de 6 mois en cuve - et peu interventionnistes : ici, point d'ajout de levures, ni bâtonnage, ni collage.

Nous avons redécouvert avec bonheur ce Genêts 2015 lors d'une dégustation avec Damien en février dernier, qui avait décidé pour l'occasion d'ouvrir quelques magnums. Bien lui en a pris ! Si l'on retrouve toute la sensualité gourmande et fruitée du millésime, il se dégage aujourd'hui de ce vin serein et parfaitement en place une prodigieuse énergie et une grande profondeur.

Ce Savennières Les Genêts exprime avec beaucoup de classe de délicats arômes de miel et de fleurs, évoquant la rose, le jasmin et le mimosa, et des notes gourmandes de fruits blancs, poire et coing en tête, et de fruits jaunes, entre prune, mirabelle et abricot. La sensualité du bouquet est soulignée par des notes suaves, onctueuses, évoquant le pain au lait, la confiture de lait et le pain d'épices. Une nuance de marmelade d'orange apporte cette touche de peps qui nous stimule immédiatement.

Dense et savoureux en bouche, gorgé de saveurs d'abricot, de gelée de pomme et d'ananas, il maintient une belle tension qui s'exprime sur des nuances de zestes d'agrumes et une touche poivrée, presque pimentée, qui souligne sa minéralité scintillante.

Il se dégage du vin une sensation d'harmonie et de plénitude, qui ne demande qu'à s'épanouir sur une gastronomie gourmande : on pense à un saumon cuit au four avec sa sauce béarnaise, un sandre au beurre blanc, mais aussi des cailles à l'orange ou un véritable osso-bucco (sans tomate!). Un carafage d'une heure s'impose. Délicieux aujourd'hui, ce magnum Les Genêts a encore de bien belles années devant lui !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Les Genêts - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Expressif et sophistiqué. Jasmin, rose, mimosa. Poire, coing, mirabelle et abricot. Pain d'épices. Agrumes, marmelade. Légères notes de réglisse et de miel fin.

Bouche : Séveuse, gorgée de fruits et sapide. Belle tension en milieu de bouche, complexité végétale en finale. Très droite et longue finale délicatement pimentée.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Saumon au four, sauce béarnaise. Cailles rôties à l'orange. Ris de veau au caramel d'agrumes. Fromages de chèvre affinés.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique