

## Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2018



Après 2 années quasiment « blanches » pour cette cuvée, quel bonheur de retrouver ce « Genêts » 2018 ! Élégance, éclat lumineux et tension saline : voici le triptyque esthétique sur lequel ce superbe Savennières est construit.

Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une vingtaine d'années aujourd'hui, 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 sols de sables éoliens recouvrant un socle argilo-schisteux, d'autres s'appuient sur des sols plus limoneux, où schistes et grès se mêlent. Dans tous les cas, la roche n'est jamais loin, donnant à la bouche cette structure verticale, énergique et épicée, tout à fait caractéristique.

Après deux années très difficiles, marquées par des épisodes de gel printanier particulièrement dévastateurs, les conditions du millésime 2018 ont redonné à Damien un large sourire. Bien sûr, pendant le printemps, plutôt pluvieux ici, il ne fallait pas ménager ses efforts pour lutter contre la pression du mildiou dans les vignes. Mais la floraison s'est finalement bien déroulée. Puis l'été particulièrement ensoleillé mais pas caniculaire ni trop sec a permis au chenin d'atteindre de parfaites maturités, tout en conservant un état sanitaire absolument irréprochable.

Avec une maîtrise impressionnante, Damien Laureau parvient à laisser s'exprimer les qualités de chaque terroir grâce à un élevage doux et assez long - 12 mois en fûts, sans bois neuf, suivis de plus de 6 mois en cuve pour que le vin s'affine et gagne encore en équilibre - et peu interventionniste : ici, point d'ajout de levures, ni bâtonnage, ni collage.

Au final, le résultat est d'une grande finesse, à la fois élégant et frais, intense et énergique. Ce Savennières Les Genêts séduit par la pureté et l'éclat de son fruit, juteux et énergique, autour de la poire Conférence, de la pomme et, à l'aération, d'une touche subtile d'abricot. La sensation de fraîcheur est omniprésente, d'abord sur une dimension florale évoquant petites fleurs blanches et genêt, puis sur des notes chlorophylliennes d'herbes fines, de jeunes pousses de peuplier. On pense à des algues et des plantes d'eau dans la fraîcheur matinale des bords du fleuve. Le chenin est également allé chercher dans le sol une touche fumée, entre pierre à fusil et cendre froide. Plus le vin s'aère, plus on distingue une nuance de miel, qui apporte une sensation de douceur florale à ce bouquet fringant et complexe.

La bouche, ample et jaillissante, est portée par une acidité absolument parfaite. Les saveurs toniques de citron vert, de zeste d'orange et de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

clémentine, de fruit de la passion et de rhubarbe s'équilibrent parfaitement avec un fruité plus rond et mûr, autour de la poire, des fruits à noyau et d'une touche lactique évoquant un lassi à la banane. Le socle minéral resserre parfaitement le milieu de bouche : la roche semble ciselée dans un grain d'une rare finesse.

Avec sa finale tendue et extraordinairement salivante, ce Savennières Les Genêts, quoique déjà resplendissant, est promis à un très bel avenir. Il appelle des saveurs délicates : on pense à une terrine tiède de sandre aux herbes fines, des noix de Saint-Jacques à la vapeur à la façon d'Alain Passard, un carpaccio de bar à l'aneth et au cerfeuil. Evidemment, un fromage de chèvre comme un Selles-sur-Cher lui conviendra également à merveille.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, cristalline et brillante

Nez : Pur et frais : poire Conférence, pomme, une touche subtile d'abricot, petites fleurs blanches et genêt, des notes chlorophylliennes d'herbes fines, de jeunes pousses de peuplier, de plantes d'eau et d'algues. Pierre à fusil, cendre froide. Miel fin

Bouche : Ample avec une acidité parfaite. Les saveurs toniques de citron vert, de zeste d'orange et de clémentine, de fruit de la passion et de rhubarbe s'équilibrent avec un fruité plus rond autour de la poire, des fruits à noyau, du lassi. Finale tendue

Accords mets-vins : Une terrine tiède de sandre aux herbes fines, des noix de Saint-Jacques à la vapeur à la façon d'Alain Passard, un carpaccio de bar à l'aneth et au cerfeuil. Un chèvre type Selles-sur-Cher



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique