

Domaine Damien Laureau - Savennières L'Alliance - 2020



Première incursion dans ce tout nouveau millésime 2020, au profil vertical, élancé et tonique, ce Savennières L'Alliance est un vrai miracle de fraîcheur sur un millésime pourtant réputé chaud et solaire !

Cette cuvée a pris la suite, depuis le millésime 2019, de La Petite Roche : si les vignes d'une dizaine d'années de cette parcelle comptent toujours pour une bonne part de l'assemblage, elles sont associées à de nouvelles vignes plantées par Damien sur une autre parcelle aux sols de sables et de schistes gréseux, sur l'excellent secteur de Pitrouillet, à Savennières même.

Conduite en gobelet, travail des sols au cheval, amendements organiques et préparations naturelles dynamisantes, Damien ne ménage par ses efforts pour que ces vignes, encore relativement jeunes, donnent leur meilleur. En 2020, après un été chaud et ensoleillé, il a fait le choix de vendanger ces vignes assez tôt, pour préserver un maximum de fraîcheur. Soucieux de révéler dans toute sa pureté l'éclat naturel du fruit, il opte ici pour un élevage uniquement en cuves, pendant un an.

On est immédiatement séduit par un nez très expressif qui s'ouvre sur une touche fumée de pierre à fusil et de poussière de roche avant de déployer des notes de fruits frais et d'agrumes juteux, entre pomme granny, petite prune verte et citron, complétés d'une nuance de verveine. Les fleurs blanches entre chèvrefeuille et jasmin contribuent à cette sensation de délicatesse et de fraîcheur aérienne que l'on ressent depuis le début. Au fil de l'aération, on découvre une dimension végétale plus racinaire, typique de Savennières, sur des évocations de radis noir, de salsifis et de céleri-rave.

La bouche est tonique, stimulante, affichant un profil élancé. La chair souple des fruits blancs est gainée par une arête minérale saline et finement amère, tandis que des notes acidulées de rhubarbe, de carambole et de zeste de mandarine électrisent les papilles. La finale, enjouée, tonique et salivante, finit de nous donner le sourire ! Un vin particulièrement entraînant qui vous réglera sur une poêlée de gambas au safran ou un filet de perche au beurre blanc, accompagné d'un gratin de brocolis ou de salsifis juste poêlés.

Domaine Damien Laureau - Savennières L'Alliance - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Pur et frais : une note fumée de pierre à fusil et de poussière de roche, pomme granny, petite prune verte et citron, une touche de verveine. Chèvrefeuille et jasmin. Radis noir, salsifis et céleri.

Bouche : Tonique, stimulante, un profil élancé. La chair souple des fruits blancs est gainée par une arête minérale saline et finement amère. Des notes acidulées de rhubarbe, de carambole et de zeste de mandarine. Finale enjouée, tonique et purifiante

Accords mets-vins : Une poêlée de gambas au safran ou un filet de perche au beurre blanc, accompagnée d'un gratin de brocolis ou de salsifis juste poêlés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique