

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2015



Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une quinzaine 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.

Au final, le résultat est d'une grande finesse, à la fois profond et dynamique. 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, et de fruits jaunes, mirabelle et abricot. Onctueux et très sapide en bouche, il maintient une belle tension qui s'exprime sur des saveurs d'écorce d'orange, de pamplemousse et une touche poivrée, et sous-tend sa profonde minéralité.

Il se dégage du vin une sensation de parfaite harmonie, qui ne demande qu'à s'épanouir sur des mets fins, comme des Saint-Jacques juste rôties ou un sandre au beurre blanc. Si vous le dégustez aujourd'hui, un carafage d'une heure s'impose. Et n'oubliez pas qu'avec ce vin, votre patience sera récompensée : un séjour de 5 ans en cave ne le rendra que plus grand encore !

Domaine Damien Laureau - Savennières Les Genêts - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or blanc, cristalline

Nez : Très fin et sophistiqué. Jasmin, rose, mimosa. Poire, coing, mirabelle et abricot. Agrumes. Légères notes de réglisse et de miel fin.

Bouche : Rafraîchissante et sapide. Belle tension en milieu de bouche, complexité végétale en finale. Très droite et longue finale.

Accords mets-vins : Sandre au beurre blanc. Saint-Jacques rôties. Bar en croûte de sel. Ris de veau. Fromages de chèvre affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage d'une heure recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique