

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2014



Attention, très grand vin ! Ce millésime 2014 nous a littéralement envoûtés, par ce mariage parfaitement réussi entre puissance, superbe éclat du fruit, profondeur minérale typiques des meilleurs terroirs de Savennières, et un style d'une finesse extrême, tout en épure, digne d'une toile impressionniste...

Situées sur la commune même de Savennières, les parcelles dont est issu ce Bel Ouvrage occupent un coteau très pentu qui surplombe la rive droite de la Loire ; les nombreuses rhyolites, roches volcaniques typiques des meilleurs terroirs de Savennières, donnent au vin sa profonde minéralité, tandis que les sols argileux et assez profonds confèrent puissance et densité.

Après un élevage long et peu interventionniste, d'abord en fûts pendant un an, puis en cuve pour 6 mois, Damien Laureau nous livre ici une démonstration de son talent et surtout de son style, empreint d'un grand raffinement, domptant la puissance et la minéralité du terroir dans un jus cristallin et particulièrement inspiré.

Les arômes s'entremêlent ici avec une rare élégance : les fleurs d'eau, le cerfeuil, l'abricot frais, la marmelade, la pêche blanche, la pâte de coing, le miel, le caramel au lait mais aussi des notes de rocaille, tout est là, suggéré plutôt qu'affirmé.

Le toucher de bouche, soyeux, évoquant une eau de roche, confirme cette sensation de délicatesse. Ne nous y trompons pas : la charpente est solide, portée par un parfait équilibre entre la chair du fruit et la minéralité du sol, et la finale est impressionnante de précision, de finesse et de longueur.

Grande garde d'au moins 10 ans garantie...et même souhaitée pour ce blanc en état de grâce !

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et envoûtant : eau de roche, fleurs blanches, cerfeuil, notes fumées, abricot, citron vert, pâte de coing, pêche blanche et pêche de vigne, miel fin, caramel au lait...

Bouche : Raffinement extrême. La bouche se déploie délicatement sur une sensation de soie pure. Equilibres parfaits entre tension, fruit et minéralité. Superbe persistance.

Accords mets-vins : Poissons nobles à chair ferme (turbot, bar, sole), poissons d'eau douce (omble, sandre, brochet). Viandes blanches rôties ou crémees. Fromages affinés (chèvre, brebis).



Conseils de service

À consommer :
Aujourd'hui après carafage. Idéalement
entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage de 2 heures
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique