

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2015



Damien Laureau a la chance de faire partie des 8 vigneron possédant quelques vignes dans le Grand Cru de Savennières (avec la Coulée de Serrant). Quand on goûte ce Roche aux Moines d'une fabuleuse intensité, on se dit que ce n'est pas tant Damien qui a de la chance, mais bien nous, amateurs de grands blancs !

Les connaisseurs le savent bien, et depuis longtemps : la Roche aux Moines, c'est avant tout un terroir et un micro-climat exceptionnels. Repérés et travaillés dès le Moyen-Âge par les moines de l'abbaye Saint-Nicolas, les sols complexes mêlant limons sableux, schistes et roches volcaniques (les fameuses spilites) s'appuient sur un sous-sol de rhyolites. Cette géologie complexe nourrit la vigne et donne au chenin, en véritable transmetteur de sol qu'il est, un relief minéral hors du commun.

Quand tout ceci se double d'un micro-climat plutôt chaud, protégé des vents dominants, favorisant une parfaite maturation et une belle concentration des baies, alors toutes les conditions sont réunies pour produire un très grand vin.

Reste ensuite au talent du vigneron de sublimer tout cela : du talent, Damien Laureau n'en manque pas ! La preuve avec cet extraordinaire Roche aux Moines 2015 qui constitue sans nul doute un sommet de l'appellation.

Ce Roche aux Moines est admirable de bout en bout, admirable de raffinement aromatique, entre violette, bergamote, réglisse, vanille Bourbon, poivre de Sichuan, crème de lait, poire, abricot, écorce d'orange confite..., admirable d'envergure en bouche, admirable d'intensité minérale et épicée, admirable de persistance, tout en puissance maîtrisée. Nous tenons là un sommet de complexité et de raffinement à oublier impérativement en cave au moins 5 ans (10 ans, ce sera encore mieux) et à déguster sur une gastronomie variée, allant d'un risotto au safran, d'un sandre au beurre blanc à un ris de veau braisé accompagné de carottes glacées à l'orange ou d'une volaille pochée en demi-deuil ! Le choix est vaste.

La seule ombre au tableau : Damien Laureau ne produit en moyenne que 1000 bouteilles de ce blanc d'exception...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Admirable de raffinement : violette, bergamote, réglisse, vanille Bourbon, poivre de Sichuan, piment d'Espelette, crème de lait, poire, abricot, écorce d'orange confite...

Bouche : Grande envergure, la puissance est parfaitement maîtrisée, l'éclat et la pureté du fruit intacts. Enorme persistance, d'une précision admirable.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques et safran, d'un sandre au beurre blanc à un ris de veau braisé accompagné de carottes glacées à l'orange ou d'une volaille pochée en demi-deuil. Comté affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières Roche-aux-Moines

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifiée