

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2020



Damien Laureau a la chance de faire partie des 8 vigneronns possédant quelques vignes sur ce terroir exceptionnel, que beaucoup considèrent comme une sorte de « Grand Cru » de Savennières. 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 profonds, denses et verticaux, ciselés autant dans le fruit que dans la roche schisteuse ou magmatique !

Les connaisseurs le savent bien, et depuis longtemps : la Roche aux Moines, c'est avant tout un terroir exceptionnel. 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 spilites) s'appuient sur un sous-sol de rhyolites, ces micro-granits d'origine magmatique. Cette géologie complexe nourrit la vigne et donne au chenin, en véritable transmetteur de sol qu'il est, un relief minéral et épicé hors du commun.

L'identité du sol se double d'un microclimat plutôt chaud, protégé des vents dominants grâce à son exposition au Sud-Est : il favorise une parfaite maturation et une belle concentration des baies. Ce rare Roche-aux-Moines est issu d'une petite parcelle d'à peine 25 ares, plantée de très vieilles vignes : la majeure partie d'entre elles remontent à 1959. Fidèle à son approche centrée sur des élevages très longs, pour ses cuvées parcelles qui portent en elles l'empreinte et le relief du sol, Damien vinifie son vin d'abord en fûts pendant un an environ, puis en jarres de grès, pendant 2 années supplémentaires. Un temps d'affinage essentiel pour un jus à la concentration hors-norme.

Le nez s'ouvre sur un panier de figes, d'amandes, de noix de cajou, de pignons de pin, de raisins secs et d'abricots confits. On perçoit ensuite une mince pellicule de sucre glace doublée d'expressions mellifères et champêtres. Les effluves de plantes tisanières ne sont jamais loin, entre tilleul et verveine. Le jus vibrant se fait plus rond, plus ample autour de notes de poires bien mûres et de fruits à noyau, entre pêche et prune jaune, mais aussi d'une succulente confiture de coing. L'évocation d'une tuile aux amandes nous fait saliver encore davantage. La langueur de ces éléments gourmands à souhait fait bientôt place à une fraîcheur chlorophyllienne et herbacée typique, autour de la feuille de céleri ou de livèche, d'une évocation de gazon juste tondu.

Si le jus tonique et acidulé convoque d'abord le pamplemousse, l'orange amère et la groseille à maquereau, ce dernier prend ensuite des atours plus ronds et gourmands, autour de saveurs de bonbon au miel. A l'instar du nez, on retrouve des notes confiturées de coing et de figue. Qu'on ne

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'y trompe pas, en dépit de ces saveurs câlines, le jus reste parfaitement tendu et droit. La finale, salivante, étirée, invite une once d'iode et des sels minéraux, véritable soubassement de ce grand vin de lieu.

Taillé pour la table, ce Savennières Roche aux Moines brillera sur des queues de langoustes grillées à l'ail et au citron ou encore sur un homard à l'estragon. Dans quelques années, place au turbot au champagne accompagné d'un risotto à la truffe ou encore aux quenelles de brochet aux écrevisses.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Roche aux Moines - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Complexe : figues, amandes, noix de cajou, pignons de pin, raisins secs, abricots confits, sucre glace, expressions mellifères et champêtres, tilleul, verveine, poire, pêche, prune jaune, confiture de coing, tuile aux amandes, céleri, livèche, gazon.

Bouche : Tonique et acidulée, pamplemousse, orange amère, groseille à maquereau, le jus se fait plus rond et gourmand (bonbon au miel, notes confiturées : coing, figue), mais reste tendu et droit. Finale, salivante, étirée, aux notes d'iode et de sels minéraux.

Accords mets-vins : Sur des queues de langoustes grillées à l'ail et au citron ou encore sur un homard à l'estragon. Dans quelques années, place au turbot au champagne accompagné d'un risotto à la truffe ou encore des quenelles de brochet aux écrevisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières Roche-aux-Moines

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique certifiée