

Domaine Damien Laureau - Savennières L'Aurore - 2017



Véritable magicien, Damien Laureau réussit à transformer ce qui ressemblait à un cauchemar, en cette aurore du 26 avril 2017, lorsqu'il découvre derrière une brume glaciale les dégâts des gelées qui se sont installées dans ses vignes durant la nuit, en un vin charmeur, poétique, incroyablement complexe et dynamique, un elixir de vie que rien ne semble pouvoir arrêter.

Après un hiver et un début de printemps assez doux, qui avaient vu un débourrement précoce des vignes, les nuits glaciales de fin avril ont radicalement changé la donne dans le vignoble de Savennières. Il faut remonter en 1991 pour retrouver une telle « annus horribilis » : Damien, comme tous ses confrères, a rapidement compris que l'intégralité de ses vignes étaient touchées et qu'il n'y aurait pratiquement pas de récolte. Par la suite, quelques inflorescences de seconde génération ont tout de même fait leur apparition, de-ci, de-là, donnant naissance à de très rares grappes.

Sans se décourager, Damien a donc bichonné ces pieds les plus « résilients » jusqu'aux vendanges, très tardives cette année-là puisqu'il a fallu attendre début octobre. Compte tenu des quantités extrêmement réduites (les pertes globales atteignaient 90%), il a fait le choix de ne vinifier qu'une seule cuvée, regroupant les raisins de ses différents terroirs de schistes et de schistes gréseux. C'est la parcelle Devant le Moulin de Beaupréau qui est ici la mieux représentée, ayant un peu mieux résisté au gel.

C'est ainsi que l'Aurore est née, une cuvée collector produite sur un peu plus de 2000 bouteilles. Un vin que Damien a choisi d'affiner longtemps, d'abord en fûts, pendant un an, puis en cuves, pendant une année supplémentaire. Avant de la laisser se reposer en bouteille, dans les caves du Domaine, jusqu'en 2023.

Nous avons eu un vrai coup de cœur pour cette cuvée à l'expression complexe, intense, mêlant la gourmandise et la sensualité d'un fruit mûr, concentré, et une sensation d'énergie, de vitalité qui anime ce vin profondément imprégné de sol, fuselé et sapide.

Il règne ici une sensation de plénitude, perceptible dès le premier nez, autour de parfums suaves de miel et d'abricot, d'ananas et de pêche jaune, de mangue et de poire. Une touche fumée de pierre à fusil se mêle à des notes plus toniques de mandarine, de citron confit et de bergamote. Avant que ne s'élève du verre un cortège d'épices, aux couleurs chatoyantes : on pense au safran, au curcuma, à une poudre de curry, à une touche de cannelle. Résine et suc des Vosges ne sont pas loin, la cire

fondue non plus. On finit sur une pointe de ras el-hanout et de succulents parfums de pain d'épices. Quelle fascinante complexité !

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : l'expression du fruit et celle du sol s'imbriquent à merveille. Les fruits blancs se mêlent à une touche acidulée de rhubarbe, les agrumes, entre pamplemousse, orange et kumquat se parent d'une dimension plus végétale et racinaire, typique des grandes expressions de chenin sur schistes. La sensation de dynamisme est omniprésente, jusqu'à cette finale longue, particulièrement sapide, qui balance sans cesse entre fins amers, douceur fruitée et énergie acidulée.

Un grand vin de garde et de gastronomie qui vous régalerait tout autant sur une pôchouse, une cassolette de poissons et fruits de mer gratinée que sur une poule au pot sauce « poulette » ou une côte de veau « Vallée d'Auge ».

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières L'Aurore - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense et brillant

Nez : Complexe et suave : miel, abricot, ananas, pêche jaune, mangue, poire, pierre à fusil, mandarine, citron confit, bergamote, safran, curcuma, poudre de curry, cannelle, résine et suc des Vosges, cire fondue, ras el-hanout, pain d'épices.

Bouche : Merveilleuse imbrication de l'expression du fruit et du sol. Fruits blancs, rhubarbe, agrumes, dimension plus végétale et racinaire. Dynamisme omniprésent. Finale longue et particulièrement sapide, entre fins amers, douceur fruitée et énergie acidulée.

Accords mets-vins : Sur une pôchouse, une cassolette de poissons et fruits de mer gratinée que sur une poule au pot sauce « poulette » ou une côte de veau « Vallée d'Auge ».



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Millésime : 2017

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : chenin

Culture : Biologique certifiée