Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Les Genêts - 2012 - blanc



Damien nous a fait le plaisir de nous confier quelques rares magnums de cette splendide cuvée Les Genêts 2012, tout droit sortis des caves du Domaine : un vin que nous avons regoûté avec délice l'hiver dernier et qui nous montre l'extraordinaire capacité d'un grand vin de Savennières à se bonifier avec le temps !

Cette cuvée est issue de différentes parcelles de vignes d'une vingtaine d'années aujourd'hui, 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.

Aujourd'hui, l'élevage de 18 mois au total s'est totalement fondu, la vigueur du millésime – le premier certifié en Bio - et la force du terroir se sont parfaitement patinés pour donner à ce Savennières une superbe sensation d'équilibre et de plénitude. Aux fruits toujours aussi resplendissants, entre fruits blancs, mirabelle et mangue séchée, le temps a ajouté un voile de miel, suave et délicat, et surtout, une touche truffée tout à fait irrésistible. Mais le vin n'a rien perdu de son raffinement floral entre genêts et verveine, et surtout de son énergie, soulignée par de franches notes de citron vert et d'orange amère, tandis que le sol imprime ici une dimension fumée évoquant la pierre à fusil.

En bouche, le vin est parfaitement délié : il semble couler de source, parfaitement fluide et toujours porté par cette trame épicée qui nous fait saliver. La finale est superbe de précision, entre la douceur du fruit, la tension de la matière et l'énergie percutante et légèrement piquante (gingembre) apportée par le sol. La longueur impressionne ! Un grand vin de gastronomie parfait sur un turbot sauce hollandaise ou des ris de veau truffés, accompagnés d'une purée de topinambours.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Magnum Savennières Les Genêts - 2012 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très sophistiqué. Fumée, sésame grillé, truffe, miel d'acacia, genêt, mimosa, poire, mirabelle, mangue séchée, citron vert, orange amère.

Bouche : Déliée et fluide, portée par une belle trame épicée, sur le gingembre. Finale à la fois enveloppante, sur la douceur miellée du fruit et tonique, avec ses rappels de peaux d'agrumes.

Accords mets-vins : Turbot sauce hollandaise ou des ris de veau truffés, accompagnés d'une purée de topinambours.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique