Eric Morgat - Savennières Fidès - 2016 - blanc



Cinquième millésime seulement pour Fidès, devenue en peu de temps la cuvée emblématique du Domaine, et, plus globalement, un des Savennières les plus racés et aboutis que l'on puisse goûter ! A contre-courant de la tendance actuelle, où l'on multiplie les cuvées parcellaires, au risque parfois de nous perdre en chemin, Eric Morgat décide en effet, avec le millésime 2012, de réunir la production de ses différents terroirs de Savennières pour réaliser une cuvée unique, d'une densité hors-norme, point d'équilibre et de rencontre de toutes les nuances apportées par chaque parcelle.

La diversité des terroirs et des expositions donnent à cette cuvée « ronde » toute sa complexité : la parcelle de l'Enclos (la première plantée par Eric Morgat dès 1995) bénéficie d'un sol de sables éoliens sur un sous-sol de schistes légèrement altérés ; du côté du Clos Ferrard, le sol schisteux est particulièrement sec et chaud alors que les vignes du clos historique de La Pierre Bécherelle, patiemment défriché par Eric après plus de 70 ans d'abandon, bénéficient d'une parfaite exposition à l'Est permettant de conserver une certaine fraîcheur les après-midi d'été. La petite parcelle de 40 ares plantée par Eric voilà 20 ans, sur La Roche aux Moines, le plus prestigieux terroirs de Savennières mêlant schistes, spilites et rhyolites volcaniques, complète cette superbe mosaïque.

La récolte de chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément, en barriques bourguignonnes, permettant une bonne intégration des tannins et des échanges oxygénés réguliers : Eric ne cherche ni la réduction, ni un boisé marqué, mais une expression intense, identitaire et parfaitement intégrée de chaque terroir et micro-terroir. Soucieux de donner à son Savennières une colonne vertébrale très solide, Eric Morgat prend son temps : après 12 mois passés en fûts, les jus sont savamment assemblés puis élevés à nouveau près de 9 mois mois en cuves, sur lies fines… c'est ainsi que les équilibres du vin se mettent lentement en place.

Un très grand Savennières dense et complexe, au fruit mûr et juteux, profondément ancré dans le sol et dans ses origines ligériennes ! Le fleuve et ses limons ne sont jamais loin, comme s'ils apportaient au bouquet cette dimension aquatique évoquant algues, fleurs d'eau et planctons. Le fruit resplendit, plein de jus et de soleil, sur des notes de poire, de pomme compotée et d'abricot. Une touche d'amande fraîche annonce une dimension plus aérienne, printanière et florale, entre primevères, gazon fraîchement coupée, mimosa et menthe sauvage. Mais tout au long de la dégustation, c'est bien sûr la force du sol qui marque le vin de son

empreinte : on adore cette sensation de goûter à de l'extrait de roche, du « concentré de caillou », salin, énergique, vibrant et salivant au palais.

La bouche, à la fois ample, soyeuse et élastique, se montre elle aussi d'une grande pureté. Passée une entame plutôt crémeuse, dans laquelle la belle maturité du fruit continue à s'illustrer, viennent ensuite de fins amers évoquant la peau de pamplemousse et d'orange, et une dimension légèrement poivrée qui resserrent et dynamisent la trame du vin, ouvrant sur une finale percutante, droite, nette et très longue.

Un très grand Fidès, malheureusement trop rare, qui ne cessera bien sûr de gagner encore en profondeur et en percussion minérale dans les 10 prochaines années. Faites-nous plaisir : oubliez-en quelques bouteilles en cave… votre patience sera largement récompensée ! Culte !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Savennières Fidès - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Complexe : pierre à fusil, algues, fleurs d'eau et planctons, primevères, gazon fraîchement coupée, mimosa et menthe sauvage. Poire, pomme compotée, une touche d'abricot.

Bouche : Ample, soyeuse et élastique. Entame crémeuse, puis la roche s'exprime avec intensité. Salinité du milieu de bouche, fins amers d'écorce d'orange, finale intense, serrée, légèrement poivrée et très longue.

Accords mets-vins : Ris de veau et salsifis braisés, Saint-Jacques rôties au jus d'agrumes, Sandre au beurre blanc. Chèvre frais ou affiné.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2022 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération de 2 h en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée