Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2016 - blanc



Amoureux de Savennières, Eric Morgat n’en a pas pour autant oublié ses origines, au Sud du fleuve, du côté de Beaulieu-sur-Layon. Fervent défenseur d’un chenin vinifié en sec, Eric cultive ici une parcelle d’un hectare, située sur les hauts d’un coteau volcanique qui surplombe le Layon.

L’exposition au Sud et le sol de spilite (roche volcanique particulièrement riche en sodium), très caillouteux et chaud, favorisent une haute maturité du chenin et une remarquable expression saline dans le vin. Aussi étonnant que cela puisse paraître, on retrouve dans ce secteur, au sommet du coteau, un micro-climat plus chaud et aride qu’ailleurs, aux accents presque méditerranéens ! Alors bien sûr, ici, planter la vigne ne fut pas une mince affaire, mais il en fallait plus pour arrêter Eric dans ce projet qui le rattachait à ses racines : c’est donc à la barre à mine, au milieu de spilites dures et non altérées, que chaque pied a été patiemment « installé », en 2003. Avant que la nature ne reprenne ses droits et que la vigne s’immisce patiemment dans chaque anfractuosité de ces sols pauvres, s’imprégnant ainsi de la nature volcanique du terroir.

La parcelle a malheureusement été, elle aussi, assez durement touchée par le gel du printemps 2016, n’ayant au final permis à Eric de ne produire qu'un petit millier de bouteilles de son Litus 2016. Mais quelles bouteilles ! Après un élevage toujours aussi précis, d’abord en fûts (avec très peu de bois neuf) pendant un an, puis en cuve pendant plus de 6 mois supplémentaires, Eric Morgat nous livre ici un chenin lumineux et puissant, au fruité succulent, doté d’une chair dense qui se conjugue à merveille avec la tension saline, acidulée, et cette énergie épicée que la vigne a parfaitement su tirer du sol.

Pomme, pêche blanche, mirabelle et une touche de fruit de la passion, accompagnés de notes florales, évoquant l’acacia, le cerfeuil et la verveine, dominent un nez plutôt riche, à la fois charmeur et élégant, évoquant quelques grands blancs méridionaux. Mais la fraîcheur des agrumes (citron vert, kumquat) et de fines saveurs mentholées, ainsi qu’une belle minéralité saline qui se déploie avec droiture et précision en bouche, nous rappellent que nous sommes bien au cœur de l’Anjou.

On adore ce juste équilibre entre un caractère pulpeux, solaire et cette bouche élastique, cristalline, toujours en mouvement. Voici un très beau vin de gastronomie, doté d’un potentiel de vieillissement de 8 ou 10 ans, que nous recommandons d’associer avec une cuisine d’inspiration

exotique, comme une lotte au curry et lait de coco ou un tajine de veau à l'abricot. Mais un dos de cabillaud ou même des ris de veau accompagnés de quelques pointes d'asperges vertes et de petites girolles poêlées devraient également briller ! Les opportunités de se régaler sont nombreuses....

Attention : les quantités sont très limitées en 2016.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2016 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Pomme, pêche blanche, mirabelle et une touche de fruit de la passion, accompagnés de notes florales, évoquant l'acacia, le cerfeuil et la verveine. Notes fumées. Gingembre.

Bouche : Belle pureté sur le fruit, élevage élégant et très harmonieux. Densité et profondeur, matière élastique, en mouvement, longue finale montante, sur la salinité.

Accords mets-vins : Jouez la carte exotique : queue de lotte au safran, tajine de veau à l'abricot et aux amandes. Sinon, un dos de cabillaud avec girolles et asperges vertes, ou des ris de veau. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération avant de servir (1 h en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée