Eric Morgat - Savennières Fidès - 2014 - blanc



La cuvée emblématique du Domaine, n'affichait, en 2014, que 3 millésimes au compteur : constatant que les vignes replantées dans les différentes parcelles qu'il a progressivement réhabilitées sont arrivées à maturité, 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 complexité hors-norme.

La diversité des terroirs et des expositions donne au vin d'infinies nuances : la parcelle de l'Enclos (la première plantée par Eric Morgat en 1995) bénéficie d'un sol de sables éoliens sur un sous-sol de schistes légèrement altérés ; du côté du Clos Ferrard, le sol caillouteux de schistes est particulièrement sec et chaud alors que les vignes de La Pierre Bécherelle bénéficient d'une exposition à l'Est permettant de conserver une certaine fraîcheur les après-midis d'été. La petite parcelle de 40 ares qu'Eric possède sur La Roche aux Moines, l'un des plus prestigieux terroirs de Savennières, complète cette belle mosaïque.

La récolte de chaque parcelle a été vinifiée et élevée séparément, en barriques de 228 litres, permettant une bonne intégration des tannins et des échanges oxygénés réguliers : Eric ne cherche pas particulièrement la réduction, mais une expression à la fois concentrée, épurée et parfaitement intégrée de chaque terroir et micro-terroir. Soucieux de donner à son Savennières une solide colonne vertébrale, Eric Morgat prend son temps : après 12 mois passés en fûts, les jus sont savamment assemblés puis élevés à nouveau au moins 6 mois en cuves… c'est ainsi que les équilibres du vin se mettent lentement en place.

A l'arrivée : un très grand Savennières dense et complexe, au fruit mûr et juteux et au relief unique. On démarre ce voyage des sens sur des évocations florales de camomille séchée mais aussi de violette, de glycine, et de pollen. Viennent ensuite la poire, le coing et les agrumes, la pierre frottée, le caramel au beurre salé, l'huile d'amande et le miel. On retrouve ici où là cette dimension végétale typique de certains Savennières, sur des évocations de plantes d'eau mais aussi d'endives ou de côtes de bette braisées.

La bouche est d'une grande pureté, à la fois veloutée, dense, et très fraîche. Le sol imprime une dimension saline et produit de fins amers salivants, évoquant l'écorce de pamplemousse. L'allonge est tout simplement impressionnante, déployant un volume considérable de fruit.

Puissance parfaitement maîtrisée, harmonie entre le végétal et le minéral, voilà les sensations que ce Savennières nous inspire aujourd'hui. Toutes sensations qui ne feront que se renforcer au fil des années passées en cave… car ce 2014 est encore très loin d'avoir dit son dernier mot !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Savennières Fidès - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Complexe : poire, gelée de coing, zeste de citron, camomille, violette, pollen, glycine, miel, caramel au beurre salé, huile d'amande, pierre à fusil. Endive braisée.

Bouche : Pure, dense, attaque veloutée. Puis, tension, fraîcheur, droiture. La minéralité s'étire très longtemps, salivante, accompagnant un très beau fruit.

Accords mets-vins : Ravioles ricotta et épinards, 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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 à 3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée