

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2016 - blanc



Redécouvert voici quelques semaines, après 3 années passées dans les caves du Domaine, ce rarissime et quasiment introuvable Bel Ouvrage ne pouvait décidément pas, sur ce millésime d'une intensité minérale peu commune, porter aussi bien son nom ! La salinité se marie merveilleusement bien à un fruité croquant, juteux et une fraîcheur florale d'une haute distinction. Avec son toucher de bouche dense mais stimulant, il nous invite à une gastronomie aromatique et généreuse.

Situées sur la commune d'Epiré, les parcelles dont est issu ce "Bel Ouvrage" occupent un coteau bien pentu qui surplombe la rive droite de la Loire ; les nombreuses rhyolites, roches volcaniques typiques des meilleurs terroirs de l'appellation, se mêlent aux schistes et donnent au vin sa percussion minérale hors du commun. A d'autres endroits, les sols argileux et assez profonds confèrent de la mâche et de la densité de bouche.

Les raisins sont issus de vignes âgées entre 20 et 50 ans. En 2016, les rares grappes rescapées du gel dévastateur de fin avril ont parfaitement profité d'un bon ensoleillement estival, et d'une arrière-saison lumineuse, aux nuits fraîches. Ni sur-maturation, ni botrytis, ce sont des raisins en parfait état sanitaire qui sont entrés en cave : des raisins peu nombreux mais très concentrés, avec des équilibres sucre-acidité juste parfaits. Fidèle à ses élevages longs, Damien a fait le choix d'un élevage en fût pendant un an suivi d'une autre année complète en petite cuve inox.

Il nous livre ici un Savennières à la fois puissant et cristallin, merveilleusement porté par la gourmandise sensuelle de son fruit et l'énergie du sol. Résolument actif et sophistiqué, toujours aussi fringant après ces 3 années supplémentaires en bouteille, ce Bel Ouvrage nous donne une vraie leçon de style et de terroir.

Le bouquet, jaillissant et complexe, libère un fruit particulièrement expressif et sensuel : on pense aux pâtes de fruits, entre coing, abricot et agrumes, on pense à la poire pochée et à la pomme. L'orange est très présente, dans un registre à la fois aérien, sur des notes délicates d'eau de fleur d'oranger, mais aussi sur des évocations gourmandes de crêpe Suzette et de pogne de Romans. Une touche fraîche d'anis et de réglisse plane également au-dessus du verre : elle précède un cortège d'épices qui se déploie progressivement, entre poivre vert, cardamome, clou de girofle et baie de genièvre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, le vin se montre particulièrement vivant et actif : l'entame puissante, gorgée d'un fruit charnu et savoureux, entre poire et prune, laisse la place à cette acidité juteuse et chantante, typique des Savennières de Damien, aux accents de rhubarbe, de citron vert, de fruit de la passion, complétés d'une touche florale de verveine. La finale particulièrement sapide est imprégnée de l'énergie et de la densité de la roche, mais aussi d'une dimension poivrée stimulante. Sa percussion et sa persistance sont impressionnantes.

Ce magnifique et très rare Savennières 2016 nous invite à une gastronomie aromatique et généreuse : on pense à une lotte lardée rôtie et ses cocos de Paimpol, mais aussi à une volaille de Bresse à la crème d'estragon ou un poulet Waterzoï. Un pur régal en perspective.

Dernières bouteilles du millésime - Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Complexe : pâtes de fruits, entre coing, abricot et agrumes, poire pochée, pomme. L'orange est très présente, sur des notes délicates d'eau de fleur d'oranger, mais aussi de crêpe Suzette et de pogne de Romans. Anis, réglisse, poivre vert, genièvre

Bouche : Vivante et active : l'entame puissante, gorgée de poire et de prune, laisse la place à cette acidité juteuse et chantante aux accents de rhubarbe, de citron vert, de fruit de la passion. verveine. Finale sapide et poivrée.

Accords mets-vins : Une lotte lardée et rôtie et ses cocos de Paimpol, mais aussi à une volaille de Bresse à la crème d'estragon ou un poulet Waterzoï



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique