

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2013 - blanc



Regoûté voici deux semaines seulement, ce splendide Bel Ouvrage 2013 a bien « grandi » depuis sa naissance et nous montre avec brio et naturel l'incroyable complexité des grands vins de Savennières, pour peu que l'on ait la patience de les attendre un peu... On est admiratif face à ce mariage parfaitement réussi entre puissance, densité, profondeur minérale typiques de ce terroir d'essence volcanique, et un style d'une finesse extrême, tout en délicatesse et en petites touches enchevêtrées.

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.

Après un élevage long et peu interventionniste, d'abord en fûts pendant un an, puis en cuve pour 6 mois, Damien Laureau nous livre ici une démonstration de son talent et surtout de son style, regardant du côté de la complexité délicate d'un paysage impressionniste plutôt que de l'hyper-réalisme. Il dompte la puissance du terroir dans un jus à la fois cristallin, gourmand et intensément minéral. Un vrai miracle quand on regarde dans le rétroviseur et que l'on se souvient des conditions du millésime 2013, avec sa fraîcheur prolongée jusqu'au milieu de l'été et ses pluies incessantes. Une année qui aura demandé énormément de travail à la vigne, à la fois pour lutter contre la pression des maladies cryptogamiques et pour veiller à la bonne maturité des grappes. Bien sûr, les sols caillouteux de schistes et rhyolites, à la fois bien drainants et sachant restituer la chaleur diurne, sont aussi pour beaucoup dans la réussite de ce millésime : une réussite qui nous éblouit 8 ans après !

Le bouquet, d'une rare complexité, voit défiler avec beaucoup de naturel les fruits, les plantes aromatiques, les évocations racinaires et les épices, sans oublier cette touche miellée tout à fait typique. Ici la poire compotée se confond avec le navet poché, la pomme Boskoop avec l'endive braisée, le chou rave avec l'abricot ou le citron vert. Des notes lactiques de crème fleurette, de yogourt Bulgare, de crème vanillée ou safranée se mêlent à un coulis de pêche blanche, le riz au lait au cerfeuil, le flan aux oeufs à la menthe et même à une touche anisée. On perçoit une étonnante dimension iodée, évoquant les algues fraîches, ainsi qu'une note de citron et de bergamote. Complexe, vous avez dit complexe ?

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Même farandole de saveurs en bouche, où l'on croise pêle-mêle la pêche jaune, la sauge et la verveine, le coulis de poire et le thé à la menthe, le coulis d'abricot et le jus d'orange, le céleri et la compote de pommes, la marmelade et le radis noir, ou encore la rhubarbe. La finale est superbe de sapidité : sa persistance toute en minéralité épicée et empyreumatique est franchement bluffante. Un grand vin de gastronomie, qui sera aussi à l'aise sur une fêra servie avec un beurre blanc au cerfeuil et un flan aux poireaux, que sur un poulet aux écrevisses ou une raie au beurre noir. Succulent.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Le Bel Ouvrage - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Reflets dorés

Nez : Miel, poire compotée, navet poché, pomme Boskoop, endive braisée, choux rave et abricot, citron vert. Des notes lactiques de crème fleurette, de yogourt Bulgare, de crème vanillée ou safranée. Coulis de pêche, riz au lait, flan. Cerfeuil, menthe.

Bouche : Riche, enjouée : pêche jaune, sauge et verveine, coulis de poire et thé à la menthe, coulis d'abricot et jus d'orange, céleri et compote de pommes, marmelade et radis noir, rhubarbe. Finale empyreumatique, épicée, très longue et sapide

Accords mets-vins : Une fêra ou un omble-chevalier et son beurre blanc au cerfeuil et son flan aux poireaux, un poulet aux écrevisses ou une raie au beurre noir.



Conseils de service

À consommer :
Jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique