Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2018 - blanc



Amoureux de Savennières, Eric Morgat n'en a pas pour autant oublié ses origines, sur l'autre rive de la Loire, du côté de Beaulieu-sur-Layon. Fervent défenseur d'un chenin vinifié en sec, Eric cultive au lieu-dit Pierre-Bise 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.

Après avoir subi consécutivement deux épisodes dévastateurs de gel printanier, en 2016 et 2017, les vignes ont retrouvé en 2018 des conditions bien plus propices à un développement serein et harmonieux. Passées les attaques du mildiou au printemps, elles ont profité d'un été très ensoleillé et assez sec, permettant au chenin d'atteindre de parfaites maturités physiologiques. Après un élevage toujours aussi précis, d'abord en demi-muids pendant plus d'un an, puis en cuve pendant 8 mois supplémentaires, Eric nous livre ici un chenin lumineux et intense, au fruité succulent, doté d'une chair dense, comme sculptée dans la roche volcanique. L'imprégnation minérale et l'énergie du sol, avec sa fine amertume poivrée, n'en finit pas de stimuler les papilles et de nous faire saliver.

Côté fruit, on voyage entre la poire, la mirabelle, la pêche blanche et l'abricot, complétés d'une touche stimulante de peau de pamplemousse. Les fleurs blanches virevoltent au-dessus du verre, précédant un cortège d'herbes fines aux accents chlorophylliens et anisés. On retrouve une dimension racinaire évoquant le salsifis, assez typique de ces grands chenins ligériens. La roche n'est pas loin, autour d'une touche fumée et d'une note de graphite. A la fois charmeur et complexe, encore contenu par sa jeunesse, ce Litus aura de toute évidence tant de choses à nous raconter après quelques années de cave...

En bouche, on est impressionné par la sensation d’équilibre et de puissance fuselée que le vin dégage. Parfaitement architecturé autour de la chair ample, pulpeuse, des fruits à noyau d’une part, de la tension acidulée des zestes d’agrumes et d’une note poivrée d’autre part, ce Litus ira loin. Long et sapide, c’est un vin taillé pour la table : dos de cabillaud rôti, émulsion au jus de persil, des cannellonis de ris de veau, asperges vertes et girolles. Ou encore des plats plus épicés comme un tajine de lotte au citron confit. Grand vin !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Expressif, sophistiqué : poire, mirabelle, pêche blanche et abricot, peau de pamplemousse, fleurs blanches, genêt, cerfeuil et herbe fraîche juste coupée, salsifis, radis noir, graphite, pierre frottée, poivre blanc.

Bouche : Parfaitement architecturée autour de la chair ample, pulpeuse, des fruits à noyau d'une part, de la tension acidulée des zestes d'agrumes et d'une note poivrée d'autre part. Vibration saline sur la finale, très grosse longueur

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti, émulsion au jus de persil, des cannellonis de ris de veau, asperges asperges vertes et girolles, tajine de lotte au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée