Eric Morgat - Magnum Savennières Fidès - 2018 - blanc



Sixième millésime seulement pour Fidès, devenue en peu de temps la cuvée emblématique du Domaine, et, plus globalement, un des Savennières les plus racés, intenses et aboutis que l'on puisse goûter ! A contre-courant de la tendance actuelle, où l'on multiplie les cuvées parcellaires, au risque parfois de nous perdre en chemin, Eric Morgat décide, avec le millésime 2012, de réunir la production de ses différents terroirs de Savennières pour réaliser une cuvée unique, d'une densité hors-norme, point d'équilibre et de rencontre de toutes les nuances apportées par chaque parcelle.

La diversité des terroirs et des expositions donnent à cette cuvée « ronde » toute sa complexité : la parcelle de l'Enclos (la première plantée par Eric Morgat dès 1995) bénéficie d'un sol de sables éoliens sur un sous-sol de schistes légèrement altérés ; du côté du Clos Ferrard, le sol schisteux est particulièrement sec et chaud alors que les vignes du clos historique de La Pierre Bécherelle, patiemment défriché par Eric après plus de 70 ans d'abandon, bénéficient d'une parfaite exposition à l'Est permettant de conserver une certaine fraîcheur les après-midi d'été. La petite parcelle de 40 ares plantée par Eric voilà 20 ans, sur La Roche aux Moines, le plus prestigieux terroir de Savennières mêlant schistes, spilites et rhyolites volcaniques, complète cette superbe mosaïque. Ce Fidès aurait pu se nommer « quintessence » tant il porte en lui, avec une envergure et une intensité uniques, tous les attributs du grand Savennières, intemporel et inaltérable.

La récolte de chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément, en grandes barriques, permettant une bonne intégration des tannins et des échanges oxygénés réguliers : Eric ne cherche ni la réduction, ni un boisé marqué, mais une expression intense, identitaire et parfaitement intégrée de chaque terroir. Soucieux de donner à son Savennières une colonne vertébrale très solide, Eric Morgat prend son temps : après 12 mois passés essentiellement en demi-muids, complétés de quelques jarres en grés, les jus sont savamment assemblés puis élevés à nouveau une dizaine de mois supplémentaires en cuves, sur lies fines... c'est ainsi que les équilibres du vin se mettent lentement en place.

Dense et complexe, ce véritable extrait de sol et de terroir offre aujourd'hui un équilibre souverain. Il dégage une sensation de puissance et de sérénité franchement fascinante. Le nez s'ouvre sur un registre frais et aérien, évoquant les fleurs blanches et les fleurs d'eau, ainsi que de nombreuses herbes aromatiques juste cueillies, autour de la menthe

sauvage, de la verveine, de l'estragon, mais aussi du fenouil ou de la feuille de céleri. La noisette voisine avec une note d'huile de bergamote, avant que le fruit ne se déploie, pur, expressif et charmeur : priorité aux fruits blancs et jaunes, autour de la pomme Golden, la poire Conférence, le coing, la pêche et une touche d'ananas. Mais tout au long de la dégustation, c'est bien sûr la force du sol qui marque le vin de son empreinte. On adore cette sensation de goûter à la roche de schiste, à un « concentré de caillou », salin, presque pimenté et vibrant.

Une roche qui apporte en bouche cette densité tannique typique de Fidès, parfaitement soutenue et gainée par de fins amers évoquant tout autant les écorces d'agrumes que certains légumes verts. La concentration est exceptionnelle, la sensation d'énergie tout autant. Que dire de la persistance : la finale résonne en nous pendant de longues minutes, nous touchant au plexus avec l'assurance tranquille d'un gong imposant. Le potentiel de garde est évidemment énorme : 10 ans nous paraît presque être un minimum…

Faites-nous plaisir : oubliez-en quelques bouteilles en cave… votre patience sera largement récompensée ! Iconique et indispensable.

Collector absolu pour amateur exigeant : quantité limitée à 2 Magnums par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Magnum Savennières Fidès - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Complexe, intense : fleurs blanches et fleurs d'eau, menthe sauvage, verveine, citronnelle, estragon, fenouil et feuille de céleri, fruits à coque, huile de bergamote, poire et coing, pêche jaune, ananas. Pierre frottée.

Bouche : A la fois vibratoire et dense, structurée autour d'un noyau tannique épicé et de saveurs richement fruitées (fruits à noyau). Une concentration exceptionnelle couplée à l'énergie des agrumes et à de fins amers salins et chlorophylliens.

Accords mets-vins : Ris de veau et salsifis braisés, Saint-Jacques rôties au jus d'agrumes, sandre au beurre blanc, gratin de potimarron au vieux parmesan. Homard et son jus réduit à l'estragon. Chèvre frais ou affiné.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou aération de 2 h en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée