

Domaine Damien Laureau - Savennières Champ Bourcier - 2019 - blanc



A travers cette cuvée parcellaire, créée sur ce rare et intense millésime 2019, Damien Laureau a souhaité mettre en lumière un grand terroir identitaire aux sols de rhyolites, cette roche magmatique, d'origine volcanique, composée de micro-granites. Une cuvée, élevée près de 3 ans, aussi rare qu'exceptionnelle par sa concentration, son ampleur et son énergie.

La parcelle de Champ Bourcier fut plantée en 1999. Cette première cuvée est le fruit d'un millésime 2019 compliqué qui demanda abnégation et courage. Le gel a largement hypothéqué les rendements, tout comme les pics caniculaires du début d'été qui n'ont pas permis aux raisins de beaucoup grossir : au final, la vigne fut vendangée le 14 septembre, donnant à peine 12 hectolitres à l'hectare. Si les raisins étaient peu nombreux, ils affichaient une fantastique concentration doublée de belles acidités.

Fort d'une telle matière première, Damien est allé au bout de sa logique, souhaitant sublimer l'expression puissante du fruit et du sol à travers un élevage très long, d'abord en grande barrique de 400 litres, pendant près d'un an, puis en jarre de grès, pour 18 mois supplémentaires. Un contenant qu'il choisit pour son caractère moins réducteur que les cuves inox mais aussi pour sa forme verticale et allongée qui limite la mise en suspension des lies : plutôt que de surjouer la carte de la densité et de la mâche, les jus ainsi élevés s'étirent et regagnent en tension.

Le vin s'avère aujourd'hui ample et mûr, il révèle de belles expressions de coing et de gingembre, avec un touché de bois très précis et classieux.

Une aération s'impose pour appréhender l'énergie primale de ce Savennières de haut vol. Le nez révèle d'emblée des notes stimulantes de quinine, de pomelo et d'orange amère. Ces premières impressions instillent une sensation d'énergie et de fraîcheur. Le champ olfactif s'ouvre ensuite sur des parfums plus gourmands de guimauve et de coing dans de multiples variantes, en pâte, en gelée ou en confiture. Quelques fumerolles délicates de citron confit et de gingembre se mêlent à des nuances plus herbacées autour de la sauge, des plantes de montagne, des herbes à tisane et de petites fleurs mellifères. Une touche de noisette rejoint cette composition gracieuse et élégante.

De bout en bout, la bouche est palpitante, portée par une énergie de tous les instants. On balance entre minéralité crayeuse, fraîcheur végétale et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gourmandise fruitée. Sans que l'une ou l'autre expression ne se subordonne à l'autre. Les herbes fraîches, entre sauge, cive et basilic, tracent une multitude de sillons, accrochant au passage des saveurs de poire Passe-Crassane ou Nashi, de pomme et de nèfle. Elles contribuent à rendre le milieu de bouche très juteux jusqu'à la discrète mais superbe incursion de fins amers, rappelant le zeste d'orange, et d'une touche électrisante de gingembre. On retrouve en finale cette dimension fuselée et droite, bientôt mâtinée d'un drapé de poudre de silex et de pierre à fusil. On aime cet empyreumatisme subtil venu des sols de rhyolites.

Ce superbe Savennières Champ Bourcier resplendira sur une darne de saumon du Val de Loire au beurre blanc, un tronçon de turbot rôti au fenouil ou un homard grillé, préalablement badigeonné d'un beurre aux herbes légèrement citronné. Une dive bouteille pour un festin !

Dernier détail, qui a son importance : Champ Bourcier 2019, c'est à peine 1600 cols. Autant le dire tout de suite, il n'y en aura pas pour tout le monde.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Damien Laureau - Savennières Champ Bourcier - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Tonique, frais et élégant :
quinine, pomelo, orange amère,
guimauve, coing en pâte, en gelée ou
en confiture, citron confit, gingembre,
sauge, plantes de montagne, herbes à
tisane, petites fleurs mellifères,
noisette.

Bouche : Palpitante, très énergique.
Entre minéralité crayeuse, fraîcheur
végétale et gourmandise fruitée. Milieu
de bouche juteux (herbes fraîches,
poire Passe-Crassane ou Nashi,
pomme, nêfle). Fins amers,
gingembre. Finale fuselée, droite et
empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur une Darne
de saumon du Val de Loire au beurre
blanc, un tronçon de turbot rôti au
fenouil ou un homard grillé,
préalablement badigeonné d'un
beurre aux herbes légèrement
citronné.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2040



Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : chenin

Culture : Biologique certifiée