Eric Morgat - Savennières Fidès - 2015 - blanc



La cuvée emblématique du Domaine, n'affiche que 4 millésimes au compteur : à contre-courant de la tendance actuelle, où l'on multiplie les cuvées parcellaires, au risque parfois de nous perdre en chemin, Eric Morgat décide en effet, 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 donne à cette cuvée « ronde » toute sa complexité : la parcelle de l'Enclos (la première plantée par Eric Morgat en 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 de La Pierre Bécherelle bénéficient d'une exposition à l'Est permettant de conserver une certaine fraîcheur les après-midi d'été. La petite parcelle de 40 ares qu'Eric possède sur La Roche aux Moines, l'un des plus prestigieux terroirs de Savennières mêlant schistes, spilites et rhyolites volcaniques, complète cette belle mosaïque.

La récolte de chaque parcelle a été vinifiée et élevée séparément, en barriques de 228 litres, permettant une bonne intégration des tannins et des échanges oxygénés réguliers : Eric ne cherche pas la réduction, la concentration, mais une expression épurée et parfaitement intégrée de chaque terroir et micro-terroir. Soucieux de donner à son Savennières une colonne vertébrale très solide, Eric Morgat prend son temps : après 12 mois passés en fûts, les jus sont savamment assemblés puis élevés à nouveau près de 9 mois mois en cuves, sur lies fines… c'est ainsi que les équilibres du vin se mettent lentement en place.

A l'arrivée : un très grand Savennières dense et complexe, au fruit mûr et juteux, évoquant la camomille séchée et l'acacia, les nénuphars, la pomme Reinette, le coing, l'ananas et les agrumes, la pierre à fusil, le beurre salé, l'amande grillée et le miel. La bouche est d'une grande pureté, à la fois crémeuse et dense, et toujours fraîche. Fidès se révèle très droit et salin en milieu de bouche, et d'une allonge déjà impressionnante. Puissance parfaitement maîtrisée, harmonie entre le végétal et le minéral, voilà les sensations que ce Savennières nous inspire aujourd'hui. Toutes sensations qui ne feront que se renforcer au fil des années passées en cave, 10 ans voire plus.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Savennières Fidès - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Complexe : pomme reinette, poire, gelée de coing, zeste de citron, ananas, camomille, miel d'acacia, beurre salé, amande grillée, pierre à fusil.

Bouche : Pure, dense, attaque veloutée. Puis, tension, fraîcheur, droiture. La minéralité s'étire très longtemps, salivante, accompagnant un très beau fruit.

Accords mets-vins : Ris de veau et salsifis braisés, Saint-Jacques rôties au jus d'agrumes, Sandre au beurre blanc. Chèvre frais ou affiné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée