Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2015 - blanc



Amoureux de Savennières, Eric Morgat n'en a pas pour autant oublié ses origines, au Sud du fleuve, du côté de Beaulieu-sur-Layon. Fervent défenseur d'un chenin vinifié en sec, Eric cultive ici une parcelle d'un hectare, située sur les hauts d'un coteau volcanique qui surplombe le Layon.

L'exposition au Sud et le sol caillouteux et chaud de spilite (roche volcanique particulièrement riche en sodium) favorise la maturité du chenin et une remarquable expression saline dans le vin. Aussi étonnant que cela puisse paraître, on retrouve dans ce secteur au micro-climat plus chaud et aride qu'ailleurs quelques plantes méditerranéennes !

On l'aura compris, l'enjeu ici consiste à trouver le point de maturité idéal du chenin, qui permette de conserver un bon niveau d'acidité tout en exprimant le côté solaire de cet étonnant terroir. Avec ce millésime 2015, la belle maturité du fruit se conjugue parfaitement avec la fraîcheur "naturelle" du chenin.

Comme le Savennières, cet Anjou sec est vinifié puis élevé en fûts (dont moins de 20% de fûts neufs) pendant un an, avant de repasser en cuve, toujours sur lies fines, 6 à 8 mois. Ce long élevage, peut interventionniste, confère au vin équilibre et structure. Le terroir de spilite contribue à donner à cette remarquable cuvée Litus beaucoup de souplesse et une bouche très cristalline.

Pomme au miel, pêche blanche et fruit de la passion, accompagnés de notes florales, évoquant l'acacia, le cerfeuil mais aussi l'infusion de tilleul et de verveine, dominent un nez à la fois charmeur et élégant, évoquant quelques grands blancs méridionaux. Mais la fraîcheur des agrumes et de fines saveurs mentholées, ainsi qu'une belle minéralité saline qui se déploie avec droiture et précision en bouche, nous rappellent que nous sommes bien au cœur de l'Anjou.

Voici un très beau vin de gastronomie, doté d'un potentiel de vieillissement de 8 ou 10 ans, que nous recommandons d'associer avec une cuisine exotique, comme une lotte au safran, un tajine de veau à l'abricot et aux amandes ou un sauté de porc à l'ananas. Un régal.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : Pomme, coing, pamplemousse, abricot, fruit de la passion. Herbes séchées, infusion (camomille), cerfeuil. Miel, caramel au beurre salé. Notes fumées.

Bouche : Belle pureté sur le fruit, élevage élégant et déjà très harmonieux. Densité et profondeur, longue finale montante, sur la salinité.

Accords mets-vins : Jouez la carte exotique : Curry de porc à l'ananas, queue de lotte au safran, tajine de veau à l'abricot et aux amandes. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération avant de servir (1 h en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée