Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2021 - 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 spilites (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.

De toute évidence, le profil plus frais et tardif de 2021, a parfaitement convenu à ce terroir souvent chaud et précoce. Les chenins ont mûri lentement, préservant de superbes acidités tout en développant un élan aromatique, un éclat fruité irrésistibles. Autant de qualité qu'Eric a su parfaitement capter par ses choix de vinification et d'élevage. Le résultat est éblouissant, faisant de ce Litus 2021 le plus excitant que nous ayons goûté depuis que nous pratiquons cette cuvée ! Bien sûr, cette parcelle n'a pas échappé au gel qui a frappé le vignoble début avril, et les rendements finaux ont plafonné autour de 20 hectolitres. Avis aux amateurs...

Eric nous livre un chenin lumineux et intense, au fruité succulent, doté d'une chair fuselée, juteuse et tonique, qui incarne à la perfection ce virage stylistique qu'il a souhaité prendre avec ce millésime : un vin plus croquant, plus accessible dans sa jeunesse sans rien perdre de sa noblesse, de son élégance et de cette bouche à la trame saline, à l'allonge épicée, qui fait la signature des blancs d'Eric. Un véritable concentré de terroir et de plaisir.

Au fil de son ouverture, le nez exhale des parfums exaltants de segments

de mandarine, de citron vert et de pamplemousse rose. On évolue ensuite vers des fruits blancs plus vrais que nature, entre poire Passe-Crassane et pêche blanche. On croit même reconnaître une lointaine mirabelle. Les fleurs blanches virevoltent au-dessus du verre, précédant un cortège d'herbes fines aux accents chlorophylliens et anisés : on pense au cerfeuil, à la menthe fraîche, à la livèche et à l'estragon. La roche n'est pas loin, autour d'une touche fumée de pierre-ponce. 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 d'énergie que le vin dégage. On aime la façon dont l'acidité des agrumes tranche un délicieux moelleux de texture, une chair ample, pulpeuse, rappelant les fruits à noyau. De fins amers rappellent l'albédo d'un pamplemousse, cette membrane blanche qui sépare la pulpe du zeste. L'empreinte de la roche étire considérablement la finale, renforçant sa salinité et sa sapidité.

Nul doute que ce Litus, déjà délicieux, est clairement taillé pour une belle garde d'au moins 10 ans. Il brillera, à table, sur un dos de cabillaud ou un bar rôti, accompagné d'une émulsion à l'huile de persil et de cerfeuil. Plus tard, on se régalera d'un risotto aux asperges vertes et girolles, de cannellonis de ris de veau ou d'un tajine de lotte au citron confit. Un grand vin de gastronomie.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Anjou Blanc Litus - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, légers reflets verts

Nez : charmeur et complexe : segments de mandarine, de citron vert et de pamplemousse rose, poire Passe-Crassane, pêche blanche, mirabelle, fleurs blanches, cerfeuil, menthe fraîche, livèche, estragon, touche fumée de pierre-ponce.

Bouche : équilibre et énergie, acidité des agrumes, délicieux moelleux de texture, chair ample, pulpeuse, (fruits à noyau), fins amers (albédo d'un pamplemousse). L'empreinte de la roche étire considérablement la finale, renforçant sa salinité et sa sapidité.

Accords mets-vins : sur un dos de cabillaud ou un bar rôti, accompagné d'une émulsion à l'huile de persil et de cerfeuil. Plus tard, on se régalera d'un risotto aux asperges vertes et girolles, de cannellonis de ris de veau ou d'un tajine de lotte au citron confit.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Anjou blanc

Cépage : Chenin

Culture : Biologique Certifiée