Eric Morgat - Savennières Le Clos Serteaux - 2021 - blanc



Authentique joyau du Domaine, le Clos Serteaux reflète avec une élégance, une intensité et une grâce incomparables le travail d'orfèvre d'Eric Morgat. Véritable « rêve éveillé », cette cuvée a demandé à Eric près de 15 ans de patience et de travail minutieux avant de voir enfin le jour avec le millésime 2015.

Lorsqu'en 2001, Eric découvre cette superbe parcelle, très pentue, qui regarde la Loire du haut de son éperon rocheux de schistes gréseux, il tombe immédiatement sous le charme, fasciné par l'atmosphère que dégage le lieu, mêlant quiétude et force tellurique. Au bas de cette parcelle se dresse fièrement la Pierre Bécherelle, surplombant le fleuve, peinte jadis par le maître Turner.

Il faut une certaine imagination et surtout beaucoup de courage pour imaginer que cette friche boisée, abandonnée depuis plus d'un siècle, puisse un jour rivaliser avec les plus grands terroirs voisins de la Roche aux Moines ou de la Coulée de Serrant, et produire un chenin d'exception. Peu importe, dans son for intérieur, Eric est bel et bien convaincu. Il va alors s'atteler à des travaux herculéens pour aménager ses pentes abruptes aux sols de schistes gréseux, bénéficiant d'une orientation au levant qui permet d'éviter la brûlure des rayons les plus chauds du soleil estival.

Après deux années passées à déboiser et défricher la parcelle, Eric plante ses sélections massales en 2004 et 2005. Il patientera ensuite pendant 10 ans, où il bichonne cette vigne comme son jardin. Tout est fait pour que la plante ait tout le temps de s'imprégner de ce terroir, d'immiscer son système racinaire dans les profondeurs des schistes. La présence de sables, entre les cailloux, rend, en outre, ce substrat moins sensible au stress hydrique : un autre point fort en ces temps de réchauffement climatique et de sécheresses à répétition. C'est finalement en 2015 que le miracle se produit : la naissance du premier millésime du Clos Serteaux !

Six millésimes plus tard, le Clos Serteaux n'a rien perdu de sa magie pour Eric, toujours fasciné par les équilibres que ce terroir est capable de produire, dans un vin à la fois d'une grande finesse, au grain de bouche presque crayeux, à la matière qui semble en lévitation, et pourtant animé d'une puissance contenue, d'une force tellurique venue des tréfonds du sous-sol, capable de soulever des montagnes. L'eau, la terre, l'air et le feu : tout semble ici entrer en résonance ! Un monument... malheureusement introuvable ou presque.

Après une bonne agitation, le nez dégage une impression mêlée de puissance et de délicatesse. D'abord marqué par son empreinte pierreuse, aux accents fumés, il libère progressivement un cortège de fruits purs, parfaitement mûrs et gourmands, où l'on reconnaît la prune jaune, le coing, la mangue, le fruit de la passion, la poire et la pêche blanche. Viennent ensuite des agrumes vibrants autour du zeste de citron jaune confit, de l'écorce d'orange et du pamplemousse. Des notes de verveine citronnée, de tilleul, de bergamote, de thé vert et une pointe mentholée soufflent comme une brise légère, et complexifie un ensemble à la fois profond et d'un grand raffinement. Quelques touches de poivre Timut, de noisette et de cannelle viennent ajouter encore un étage à cet édifice aux dimensions déjà impressionnantes.

La bouche, pleine et tendue, délivre une énergie minérale intense qui propulse le vin et offre un profil puissant mais ciselé. L'acidité des agrumes rappelant la clémentine, le pomelo et le citron confit est contenue par la sensualité de la mangue bien mûre, l'ananas rôti, la pâte de coing, la poire Comice juteuse. Quelques notes de brioche suave et d'épices douces rajoutent du confort au propos et soulignent la précision millimétrée de l'élevage. C'est puissant et raffiné, pur et tonique. La minéralité crayeuse profonde, intensément saline, dessine une finale vibrante qui transcende le cépage et rend toute sa gloire à ce terroir digne d'un grand cru. Magistral !

Après quelques années de garde, servez ce grand vin de gastronomie sur des huîtres gratinées au Champagne, un homard grillé badigeonné d'un beurre à l'estragon, une queue de lotte au lait de coco et épices douces, un Saint Pierre « retour des îles » comme le proposait Olivier Roellinger dans sa Maison de Bricourt. Autres options, plus terriennes et automnales : une poularde en demi-deuil ou des ris de veaux rôtis, préalablement contisés de melanosporum ! Des plats dignes d'un Grand Cru !

Rare et collector.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eric Morgat - Savennières Le Clos Serteaux - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : puissant et délicat : empreinte pierreuse fumée, prune jaune, coing, mangue, fruit de la passion, poire, pêche blanche, zeste de citron jaune confit, écorce d'orange, pamplemousse, verveine citronnée, tilleul, bergamote, thé vert, poivre Timut, noisette

Bouche : pleine et tendue, énergie minérale intense, profil puissant et ciselé. acidité des agrumes contenue par la sensualité des fruits murs (mangue, ananas rôti, pâte de coing, poire Comice), brioche, épices douces. Finale vibrante, crayeuse et saline.

Accords mets-vins : huîtres gratinées au Champagne, homard grillé badigeonné d'un beurre à l'estragon, queue de lotte au lait de coco et épices douces, Saint Pierre « retour des îles » selon Olivier Roellinger, poularde en demi-deuil, ris de veaux rôtis à la truffe noire.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (ou longue aération en bouteille)

Caractéristiques techniques

Appellation : Savennières

Cépage : chenin

Culture : Biologique