walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Damien LAUREAU, Savennières LES GENÊTS 2019

75 cl Blanc Loire AOP Savennières



La note by Christian Walter

92-93/100

Damien Laureau reprend en 1999 ce domaine viticole aux portes d'Angers. Il abandonne en 2006 une partie du vignoble en appellation Anjou, et se recentre sur l'appellation Savennières, dont 25 ares de Roche-aux-Moines. Les vins proviennent de vignes assez jeunes du secteur de Beaupréau, en début de plateau pour Les Genêts, et dans la pente (meilleur drainage) pour Le Bel Ouvrage (élevé à 50 % en barrique). Les vins sont en pleine forme, scintillants de minéralité. Sous une réduction grillée, presque camphrée, Les Genêts 2019 est un blanc puissant qui conserve un grain de texture fine et finale retenue. Quelques années de garde lui permettront de s'affiner. Bel Ouvrage 2018 évolue sereinement, avec un grand confort du bouche et une générosité solaire rafraîchie par les beaux amers de la finale.

Issu de sols de limon sableux, de schistes décomposés et de pierres volcaniques sur sous-sol de rhyolite et élevé en barriques, le Savennières Roche aux Moines 2016, de couleur or calcaire, affiche un bouquet riche et pur, très raffiné, épicé-minéral et silex, plutôt frais et superbement élégant, avec des notes d'abricots mûrs, de mirabelles et de pierres concassées. Généreux, raffiné et très élégant en bouche, avec une structure d'acidité pure et cristalline et un fruit parfaitement mûr qui s'entrelace immédiatement avec la salinité stimulante, c'est une Roche aux Moines complexe mais ludique, raffinée et tendue, avec une fine prise phénolique et une longue finale intense et structurée avec des tanins fins. J'ai dégusté le 2016 pour la première fois il y a trois ans à partir de la barrique et j'étais sceptique quant à la possibilité que le vin soit aussi beau trois ans plus tard. Il est encore jeune et bénéficiera d'un vieillissement supplémentaire en bouteille, mais une carafe pourrait aussi beaucoup aider. Dégusté en mai 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94+/100)

Le domaine Damien Laureau est noté 1*/3 à la RVF (star en devenir ou vigneron de qualité). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Laureau Damien (Savennières)

Le vin

Fait plutôt inhabituel pour Les Genêts, cette cuvée 2019 se caractérise par sa densité et sa puissance. On

retrouve par contre une belle tension propre à 2019 et la précision des vins de Damien.

Ce chenin issu de terroirs à dominante de sables a besoin d'encore au moins un an pour se poser. La froideur du cru se révèle avec un grain très soigné, qui le rend très séduisant. Il exprime la typicité du terroir jusqu'à sa finale saline. (RVF, millésime 2019, noté 92/100)

Principalement issu de dépôts éoliens et de limons sur schistes sableux, le Savennières Les Genêts 2016 s'ouvre sur un bouquet intense, pur et élégant, merveilleusement mûr, de fruits de Chenin mûrs et sains, d'arômes de poire et de coing entremêlés d'arômes de schistes et de fleurs. Corsé, très intense et puissant, mais pur et cristallin ainsi que salin en bouche, ce Chenin révèle un drame remarquable combiné à la finesse et à la vitalité et une finale longue et tendue, fermement structurée, avec une acidité rafraîchissante et des amers de citron vert. C'est un Chenin très long et complexe dont les tanins sont bien imbriqués avec l'acidité cristalline et la salinité persistante. Ce vin puissant et structuré devrait être excellent avec du sandre ou des coquilles Saint-Jacques poêlées, comme le suggère Damien. Dégusté en mai 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92/100)

Mainly from aeolian deposits and silts on sandy schists, the 2016 Savennières Les Genêts opens with an intense, pure and elegant, wonderfully matured bouquet of ripe and healthy Chenin fruits, pear and quince aromas intertwined with schist and floral aromas. Full-bodied, very intense and powerful yet pure and crystalline as well as salty on the palate, this Chenin reveals a remarkable drama combined with finesse and vitality and a long and tensioned, firmly structured finish with refreshing acidity and lime bitters. This is a very long and complex Chenin whose tannins are well interwoven with the crystalline acidity and lingering salinity. This powerful and structured wine should be great with zander or pan-fried Saint Jacques scallops, as Damien suggests. Tasted May 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Damien Laureau reprend en 1999 ce domaine viticole aux portes d'Angers. Il abandonne en 2006 une partie du vignoble en appellation Anjou, et se recentre sur l'appellation Savennières, dont 25 ares de Roche-aux-Moines. Les vins proviennent de vignes assez jeunes du secteur de Beaupréau, en début de plateau pour Les Genêts, et dans la pente (meilleur drainage) pour Le Bel Ouvrage (élevé à 50 % en barrique). Les vins sont en pleine forme, scintillants de minéralité.
Les vins : le savennières L'Alliance 2020 ouvre la dégustation avec une trame en souplesse et demi-puissance, marqué d'une légère note végétale inhérente au millésime. Il est temps de le boire. Sous une réduction grillée, presque camphrée, Les Genêts 2019 est un blanc puissant qui conserve un grain de texture fine et finale retenue. Quelques années de garde lui permettront de s'affiner. Bel Ouvrage 2018 évolue sereinement, avec un grand confort du bouche et une générosité solaire rafraîchie par les beaux amers de la finale. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, 1*/3 à la RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92/100
- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Sables éoliens qui recouvrent les schistes
- **Vignoble :** Parcelles face Loire, devant le Moulin de Beaupréau à Savennières
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, saison chaude et sèche, vendanges du 11 au 18 septembre, selection des coeurs de presse, elevage sur lies en barriques de 400 litres

- **Elevage :** 12 mois puis 9 mois en cuve inox, pas de filtration.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2033
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse