Damien LAUREAU, Savennières LE BEL OUVRAGE 2018 magnum

150 cl magnum Blanc Loire AOP Savennières

La note by Christian Walter
93-94/100

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

Issu de sols de rhyolite sur schiste sableux, le Savennières Le Bel Ouvrage 2016, de couleur jaune d'or, offre un bouquet pur et aromatique, très raffiné et élégant, discrètement silex, avec des arômes de chenin parfaitement mûrs et chaleureux, mêlés de façon homogène à des notes florales (fleurs blanches) issues du terroir et à des notes de paille, de brioche et de noix. La bouche est parfaitement ronde, fine et élégante, révélant un amalgame palpitant d'acidité cristalline, de fruits élégants et d'une texture très élégante, une combinaison qui mène à une longue finale tendue et serrée avec des saveurs de jus de citron et de sel. C'est un Chenin pur et précis, mais très élégant et complexe, avec un caractère minéral perçant. Une bouche excitante et tendue. Damien recommande le homard, la langoustine et les crustacés cuisinés aux épices douces (curry, gingembre, safran) comme compagnons de ce vin. Dégusté en mai 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

From rhyolite soils on sandy schist, the golden-yellow colored 2016 Savennières Le Bel Ouvrage offers a pure and aromatic, highly refined and elegant, discreetly flinty bouquet with perfectly ripe and heathy Chenin aromas perfectly and seamlessly intermingled with terroir-driven floral (white blossom) notes and hints of straw, brioche and nuts. The palate is perfectly round, finessed and elegant, revealing a thrilling amalgam of crystalline acidity, elegant fruit and a highly elegant texture, a combination that leads to a long, tight and tensioned finish with lemon juice and salty flavors. This is a pure and precise yet highly elegant and complex Chenin with a piercing mineral character. Excitingly mouthwatering and tensioned. Damien recommends lobster, langoustine and cooked crustaceans with soft spices (curry, ginger, saffron) as companions to this wine. Tasted in May 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 93/100)

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 :** 93/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Sables limoneux sur un sous-sol de rhyolite et schiste
- **Vignoble :** Parcelles situées à Chambourcier, Devantle Moulin de Beaupréau
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, sélection des coeurs de presse, elevage sur lies en barriques de 400 litres
- **Elevage :** 12 mois puis 6 mois en jarre de grès, pas de filtration.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2034

- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse