# Damien LAUREAU, Savennières ROCHE AUX MOINES 2018

75 cl Blanc Loire AOP Savennières Roche aux Moines




## La note by Christian Walter

## 94-96/100

**D**amien 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.

**I**ssu 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)

**L**e 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 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)

From sandy silt soils, decomposed schists and volcanic stones on rhyolite subsoil and aged in barrels, the lime-golden colored 2016 Savennières Roche aux Moines displays a rich and pure, highly refined, spicy-mineral and flinty, rather coolish and superbly elegant bouquet with notes of ripe apricots, mirabelles and crushed stones. Generous, refined and highly elegant on the palate, with a pure, crystalline acidity structure and perfectly ripe fruit that immediately intertwines with the stimulating salinity, this is a complex yet playful, refined and tensioned Roche aux Moines with fine phenolic grip and a long, intense and structured finish with fine tannins. I had the 2016 for the first time three years ago from the barrel and was skeptical the wine would come along that beautiful three years later. It is still young and will benefit from further bottle aging, but a decanter could help a lot too. Tasted in May 2021. (Guide Parker, millésime 2016, noté 94+/100)

Tout en retenue, doté d'un raffinement aromatique peu commun, Roche aux Moines est jubilatoire dans son envergure et sa persistance épicée. Il a magnifiquement intégré son élevage : c'est un vin admirable. (RVF, millésime 2014, noté 95/100)

# 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 :** 94+/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% chenin
- **Terroir :** Limons sur un sous-sol de rhyolite et schiste
- **Vignoble :** Parcelles Roche aux Moines
- **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
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse