

Domaine Damien Laureau

Savennières Bel Ouvrage 2020

un 100% Chenin, **LE** cépage
de la Loire

Savennières, mon
appellation **“madeleine”**.
Pas très loin d'Angers

Damien est l'un de mes
vignerons favoris du coin

Une sélection parcellaire
historique du domaine.
Un très bel ouvrage dans
un superbe millésime.



Petit +

**Belle forme de bouteille,
bien élancée. Plus “classe”
que la “classique”**

LE VIN

. Le Bel Ouvrage est une cuvée parcellaire issue d'un terroir de schistes, d'où sa tension particulière.

. Les vendanges sont manuelles, puis sélection des coeurs de presse et élevage sur lies en barriques de 400 l pendant 12 mois puis en jarre de grès durant 6 mois.

. Voici ce qu'en disent les guides bien intentionnés : « Une carrure impressionnante, des notes fumées, une fine austérité lui donne du relief et de la vinosité profonde, de beaux amers salivants sculptent la finale. Patience, il évoluera paisiblement dans les vingt prochaines années. »

DEGUSTATION

. Les Savennières m'apportent toujours une émotion particulière à la dégustation. Ma madeleine perso. Un mélange de puissance, de raffinement, un parfum entêtant de fleurs blanches dans leur jeunesse, puis le miel, le coing et les fruits jaunes viennent avec l'âge.

. Actuellement Bel Ouvrage se boit religieusement, à petites lampées les yeux fermés (pour ne pas se faire aveugler par sa lumière...), et il évoluera tout en se développant dans les vingt prochaines années

SERVICE

. J'ai toujours trouvé que le Savennières était un vin racé qui ne supportait pas le froid. Ses beaux arômes se bloquent.

. Si possible aérez-le quelques heures afin de lui laisser le temps de respirer. Très beau à table une fois entouré d'amis odorants, il demande pour être apprécié une bouche fraîche et pas trop "bousculée" par des cocktails ou apéritifs trop violents en goût. Un vin blanc de la région serait parfait (par exemple sa cuvée "Raisins de l'amitié")

ACCORDS

. Ce vin se marie avec des plats délicats mais de noble origine. J'aime particulièrement le beurre blanc avec ce cépage, l'acidité des échalotes contrebalancée par le crémeux et le salé du beurre... Sur un lieu jaune juste nacré à la vapeur, c'est magnifique. J'en salive en vous écrivant. Evidemment un homard lui fera un clin d'oeil, mais sans sauce ostentatoire. Il est important de conserver le délicat parfum d'iode et de mer de la bête à grosses pattes.

. A déguster également sur des fromages légèrement affinés.

DAMIEN LAUREAU, le domaine

A l'instar de son confrère et ami Richard Leroy, qui a vécu la même aventure quelques années avant, c'est après avoir travaillé deux ans dans une société parisienne que Damien Laureau se décide de reprendre en 1999 un domaine viticole et arboricole sur Sainte-Gemmes-Loire. L'aventure dure jusqu'à l'automne 2006, période à laquelle la culture des fruits est abandonnée, ainsi qu'une partie du vignoble, en AOC Anjou. Damien se recentre alors sur le vignoble de Savennières ainsi que celui de la mythique Roche-aux-Moines.

Aujourd'hui, la propriété compte environ 8.5 hectares. Le domaine a commencé sa conversion biologique en 2009. Cette dernière a été certifiée avec le millésime 2012. Cultiver les vignes sans produits de synthèse permet de maintenir une vie dans les sols à son optimum afin d'obtenir une expression du terroir la plus vraie possible. Pour renforcer cette approche, Damien Laureau recourt à des composts et préparats biodynamiques. La lutte contre le mildiou et l'oïdium passe bien entendu par l'utilisation de bouillie bordelaise, complétée d'infusions de plantes. Enfin, le temps des travaux effectués manuellement est très important car il permet d'apporter tout le soin voulu à la vigne en vue de couper une vendange impeccablement saine et idéalement mûre.

Le chenin, vendangé par tries successives, est pressuré directement. Puis il est débourbé durant 12 heures et mis en fermentation (levures indigènes) durant parfois un an, en cuve ou en barrique selon les terroirs. Chaque micro-terroir est identifié et vinifié séparément. Les lots sont élevés sur lies durant 18 mois. Les fermentations malolactiques sont réalisées systématiquement. Tout cela permet au vin d'acquérir rondeur, complexité et charme. Le caractère du chenin et du terroir est respecté par un élevage doux, long et non interventionniste. La mise en bouteilles se fait après 18 à 24 mois, ce qui rarissime.