



Domaine Damien Laureau

Savennières Les Genets 2020

en JEROBOAM

Damien et Florence LAUREAU - Savennières

un 100% Chenin issu d'un
terroir de sable et de schiste.
Et donc fin et minéral

Savennières, une
appellation de rêve



Un format assez incroyable
pour un blanc (trois litres !).
Effet garanti sur la table.
Maintenant il vous faut des
convives. Mais avec une
telle bouteille, cela en
devrais pas poser
problème !



Petit +

C'est très grand !



LE VIN

- . Chenin Blanc 100% Vin blanc sec issu de terroirs de sables éoliens en grande majorité et limons sur schistes gréseux.
- . Vinification et élevage en barriques sur lies durant 18 mois.
- . Une viticulture très respectueuse des sols, labellisée bio depuis 2012, très peu de chimie et d'intrants (voire pas du tout), les vins de Damien respectent parfaitement leurs origines.

DEGUSTATION

- . Les nez du chenin sont facilement identifiable par leur beauté et leur précision. Beaucoup de fleurs blanches et de fruits à chair blanche dans leur jeunesse (poire vers Angers, pommes vers Montlouis), parfois écorce d'orange, ils évoluent avec l'âge vers des arômes de coing, de miel, de confit.
- . Et surtout la bouche est très salivante, vive, avec une belle longueur (le vin tapisse votre bouche du sol au plafond), et laisse très longtemps la trace de son passage.
- . Il va beaucoup évoluer entre les premières gorgées et la fin qui arrivera trop vite, même si la bouteille contient 3 litres. Appréciez-le à sa juste valeur !

SERVICE

- . C'est toujours délicat de servir un Jéroboam, car la bouteille est lourde, et il faut donc s'appeler the Rock ou Scharzi pour la servir d'une main.
- . Je vous suggère de laisser la bouteille à portée de vue, et de régulièrement remplir une carafe qui vous permettra de servir plus facilement. Encore mieux avec une carafe à magnum, mais cela n'est pas très courant.
- . Quand à la température, faites confiance à votre cave si celle-ci est bien isolée. Car il vous faut un grand frigidaire pour la rafraîchir quelques minutes. Allongée... Debout elle dépasse....

ACCORDS

- . Le chenin aime beaucoup la nourriture, et avec un tel flacon vous pouvez viser entrée et plat.
- . Lorgnez du côté de la mer, crustacés, Saint jacques, poissons (de préférence vapeur avec une belle sauce crémeuse, même si une sole meunière peut aussi y troncer son compte). La St Jacques est la chose la plus simple à cuisiner, elle peut être crue, à peine snackée, en marmite... Une poêle, de la fleur de sel et du poivre, un peu de matière grasse et le tour est joué. Vous pouvez y adjoindre légume (chou-fleur, betterave...)ou charcuterie (andouille, bacon,...). Jouez avec couleur et texture. Un vrai bonheur !



DAMIEN LAUREAU, le domaine

À l'instar de son confrère et ami Richard Leroy, qui a vécu peu ou prou 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 6 hectares.

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.

Damien se forme avec passion à la microbiologie des sols depuis 2019 avec pour objectif de mettre en lumière avec plus d'intensité nos terroirs et de restaurer nos sols abimés (même en agriculture biologique nous abimons les sols). Nous pratiquons les techniques de l'agriculture régénérative qui développe la fertilité naturelle des sols, la santé des plantes et la qualité ainsi que l'identité des vins.

Nous élaborons nos propres composts en guise de fertilisants. La lutte contre le mildiou et l'oïdium passe par l'utilisation de très peu de cuivre, de soufre, d'extraits fermentés et d'huiles essentielles pour respecter la vigne.

Les temps de travaux effectués manuellement sont très importants afin d'apporter tout le soin voulu à la préparation d'une vendange saine.

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.