

Domaine Damien Laureau Les Raisins de l'Amitié 2021

Damien et Florence LAUREAU - Savennières

une bouteille qui a une
belle histoire...

Suite au gel du printemps
21, Damien a fait appel à
deux amis vigneron : Alain
Boré et Thibault Masse.
Cette cuvée "symbiose" est
le reflet des terroirs de
cette région.

Un vin d'amitié, un **Vin
de France**. Parce que les
Français sont **solidaires**



Petit +

un beau jus éphémère.
Une cuvée que l'on
n'espère pas revoir,
même si succulente

LE VIN

. Assemblage de chenins sur schistes et sur calcaire.

Suite au gel de 2021 qui l'a privé d'une partie de sa récolte, Damien a vinifié les chenins de deux confrères : Alain Boré et Thibault Masse. Une cuvée symbiose entre Anjou blanc et Anjou noir, tout en équilibre (11% vol.).

. Vinification et élevage en barriques de 400 litres pour une part et en cuve inox pour l'autre part durant 10 mois.

. Mise en bouteille au domaine le 5 juillet 2022.

SERVICE

. Bouteille toujours prête à rendre service, il est nécessaire d'en avoir à portée de tire-bouchon quand la sonnette carillonne.

. Elle porte bien son nom, aussi profitez-en pour la servir aux personnes que vous aimez.

. Un peu fraîche, elle vous remettra de bonne humeur ou vous consolera des petits tracassés de la vie quotidienne. Remboursée par la Sécurité Sociale des épicuriens.

DEGUSTATION

. Une robe dorée, un nez généreux et une bouche ample qui donne soif.

. Un chenin sur la fraîcheur et un grand équilibre en bouche.

. C'est toujours un plaisir de déguster un Chenin de Loire, surtout quand il est le point final d'une belle chaîne de solidarité. De par les aléas climatiques auxquels sont soumis les vigneron·nes, de telles initiatives voient le jour dans tous nos vignobles. Je pense par exemple à Isabelle Pommier à Chablis.

ACCORDS

. Ce chenin est le compagnon idéal des conversations à bâton rompu qui se terminent pas le sourire.

. Je le dis et je me répète, le ch'nin comme on le prononce là-bas est bon avec tout, pourvu que ce tout soit bon. Une rilette bien grassouillette sera calmée par la tension du jus, une andouillette fera un peu moins l'andouille, une Saint Jacques deviendra canaille, un beurre blanc rosira d'excitation... En un mot, le (très bon) couteau suisse de la Loire.

. A consommer toutefois avec modération (donnez-lui le bonjour de ma part d'ailleurs)



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.