

# Domaine Damien Laureau

## Roche aux Moines 2020

Damien et Florence LAUREAU - Savennières

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

Elevée minimum 18 mois  
sous bois puis en jarre de  
grès.



Appellation d'exception,  
Roche aux Moines s'étend  
sur 22 hectares cultivés par  
une toute petite dizaine de  
vignerons, sur la commune  
de Savennières.

Cuvée sous **allocation**  
(Seulement 1500  
bouteilles, étiquettes  
numérotées).

**Petit +**

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



## LE VIN

- . Parcelles : Roche aux Moines, nature du sol : limons, sous-sol : rhyolite et schiste en exposition Sud-Est dominant la Loire.
- . Une sélection de coeurs de presse
- . Vendanges manuelle le 3 septembre, avec une arrière Saison chaude et sèche.
- . Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres.
- . Elevage sur lies durant 30 mois en barrique puis 2 ans en jarre de grès. Pas de filtration à la mise.

## DEGUSTATION

- . Un millésime magnifique et précoce qui a permis de produire une cuvée tout en concentration, en fraîcheur et en vivacité.
- . Une palette aromatique de plantes fraîches, aux fruits secs, la bouche est longue et toujours la sapidité propre aux vins du domaine.
- . L'élevage particulièrement long en jarre est venu affiner et ajouter en délicatesse à ce grand vin.
- . 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

- . Un vin puissant et complexe qui se savoure...
- . 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 est très rare.