

AOC SAVENNIERES

Extravagante quintessence minérale des schistes de Loire.

Olivier Poussier, le sommelier de Lenôtre, meilleur sommelier du monde en 2000, connaît bien les paysages de Savennières. Avec les chefs de cuisine et les pâtisseries de la maison, il a créé trois univers de saveurs.

“ Les vins de Savennières ont de la puissance, de la fermeté, de la droiture, ils font naître un large éventail de sensations. Ce sont des vins complets, le schiste en fait des « grands amers minéraux, avec un vrai relief gustatif. Ils sont nets et « ciselés » : le gras est donné par l'alcool ; la minéralité par le terroir et la vivacité vient de la latitude septentrionale. Les Savennières sont avant tout des vins de plaisir, dont on ne peut jamais se lasser ».

Inspiration coteaux – Les blancs secs jeunes

Jusqu'à cinq ans de vieillissement, les vins révèlent surtout des notes fleuries: ajoncs, fleurs jaunes mellifères, acacia ;

et fruitées : pomme de grenier, amandes. La minéralité peut donner des nuances « pierre à fusil » ;

on perçoit aussi certaines notes iodées.

En contraste avec la minéralité du vin: un poisson de rivière accompagné d'une sauce crémée, d'un curry safrané ou de saveurs thaï avec basilic. Le poisson cru prend aussi du relief. Avec les poissons ou les viandes blanches, des tubercules légères : navets, céleri, topinambours ou crosnes, avec de petites sauces au miel. Et aussi : les fromages de chèvre secs.

Inspiration Châteaux: les vins secs accomplis

Entre cinq et quinze ans, les vins sont mûrs, ils développent des arômes complexes de plantes tisanières, d'épices douces, de vieille liqueur de chartreuse. Ils révèlent aussi des nuances de tubercules très typiques : céleri, fenouil, et de fruits compotés : pommes cuites, pommes Tatin.

Priorité aux viandes blanches (veau, cochon) et aux poissons. En affinité avec les nuances affirmées de tubercule, on peut choisir des accompagnements de cardons, salsifis, choux de Bruxelles. Un accord intéressant, l'artichaut, dont le côté ferreux est compensé par le goût minéral du vin. Un exemple raffiné : ris de veau à l'artichaut. Autre suggestion : le carré de porc aux pommes fruits et cardons.

Inspiration moulins : les vins moëlleux

Des vins rares. Ils proviennent des vignobles des hauteurs, les plus ventilés par les vents océaniques, ce qui permet le passerillage des raisins. Les grandes cuvées des grands millésimes peuvent atteindre les sommets de l'excellence après vingt ans de garde. La palette aromatique est très large : pomme, poire, rhubarbe, mirabelle, fruits cuits ou compotés, confitures...selon le stade de confit atteint par le raisin. En

bouche, une immense douceur l'acidité s'est patinée- mais le relief subsiste. A déguster avec recueillement.

Un accord classique avec la suavité : les fromages à pâte persillée comme la fourme, le bleu de Gex ou le bleu d'Auvergne. Pour faire écho à la richesse aromatique : les plats aigre doux comme les viandes blanches cuisinées avec des pommes, des poires, de la rhubarbe ; le canard aux pêches jaunes ou à l'orange. Une bonne occasion pour choisir le vin AVANT de choisir le plat.

Savennières en chiffres

The aoc fut créée en 1952

AOC	Surface en ha	Volume en hl	domaines
Savennières	126.34	3052	32
Roche-aux-Moines	19.40	292	8
Coulée de Serrant	6.81	132	1