

Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2016



Cette cuvée porte le nom que l'on donne localement au sauvignon, à la fois en raison de la couleur légèrement grisée que prend la baie à maturité, mais aussi pour les notes « fumées » que les meilleurs vins produits sur ces terroirs d'argiles à silex exhalent.

Ce Blanc Fumé signé Louis-Benjamin Dagueneau porte formidablement bien son nom tant il conjugue à merveille une maturité absolument parfaite du fruit et cette exquise minéralité « fumée »... et scintillante au palais.

Cette cuvée, idéale pour percevoir immédiatement l'inimitable style Dagueneau est produite à partir de 4 parcelles différentes, plutôt plantées en vignes assez jeunes (moins de 20 ans). Une partie (environ 2/3) repose sur les fameux sols d'argiles à silex, sur les hauts de coteaux de Saint-Andelain, tandis que le reste provient de terroirs de marnes calcaires, riches en fossiles marins.

Malheureusement, en 2016, ces parcelles font partie de celles qui ont le plus souffert du gel de fin avril, et les quantités produites sur cette cuvée ont été diminuées de plus de la moitié. Une situation d'autant plus regrettable que ce Blanc Fumé brille d'un éclat incomparable.

La plénitude du fruit parfaitement mûr combinée à une tension et une formidable sensation de finesse apportée par les sols de silex donnent au vin un charme fou. Les fruits blancs juteux rencontrent les agrumes (cédrat, pamplemousse) et le fruit de la passion, tandis que le sol s'exprime avec intensité sur une touche fumée et de très fins amers qui dynamisent le vin en bouche.

La précision de la lecture du terroir force le respect. L'équilibre magistral et l'énergie de ce vin, bien qu'encore comprimée, le porteront très loin. A condition bien sûr de savoir l'attendre, au moins 3 ans. Vous entrerez alors pleinement dans la galaxie « Dagueneau », un monde en soi où pureté cristalline, densité et intensité minérale ne font qu'un. Pour notre plus grand bonheur.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître. Fleurs blanches. Herbes fines et notes racinaires (céleri). Agrumes (cédrat, pamplemousse). Fruits blancs (pomme, poire). Fruit de la passion.

Bouche : Dense et encore compacte. Beaucoup de sapidité autour des fruits blancs. Une belle acidité rafraîchissante. Finale énergique et montante, portée par de fins amers et une touche saline.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons et terrines de poisson. Carpaccio de saint-jacques. Omelette ou risotto aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2026.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h
avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques