Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2012

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 du Domaine Dagueneau porte formidablement bien son nom : maturité absolument parfaite du fruit et exquise minéralité « fumée »...

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.

Cet assemblage participe du superbe équilibre de ce vin, à la fois minéral, iodé et très structuré. Le premier nez fumé et pierreux évoquant la poussière de marbre laisse la place à un bouquet très aromatique où se mêlent mimosa, herbes fines, arômes racinaires, notes iodées et parfums d'agrumes.

On ressent en bouche la belle maturité du raisin, juteux et croquant, la fraîcheur du citron vert, la gourmandise de l'ananas. L'harmonie est parfaite, la finale très longue et sapide. S'il se déguste parfaitement bien aujourd'hui (après un bon carafage), on sent encore beaucoup de jeunesse et d'énergie dans ce Blanc Fumé de Pouilly. De toute évidence, sa capacité de garde est encore longue !

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2012

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître. Mimosa. Herbes fines et notes racinaires (céleri, radis noir). Agrumes.

Bouche : Fraîcheur du citron vert, amers du pamplemousse. Beaucoup de sapidité autour des fruits blancs. Très belle harmonie entre le minéral et la trame acide. Belle persistance.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2020.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h avant.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques