S et JP. Agisson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2020

Cette Belle Endormie, représentée, sur l'étiquette de cette nouvelle cuvée, d'un trait fin et gracieux, c'est un peu le destin de cette parcelle de sauvignon, d'un demi-hectare, plantée en 1987 sur la commune de Tracy-sur-Loire, au cœur de l'appellation Pouilly-Fumé. Reprise en 2020 par Stéphanie et Jean-Philippe, elle nous offre sur ce premier millésime un profil rayonnant et plein de vie ! Cette « belle endormie » ne ferait-elle pas également référence à cette appellation ligérienne restée trop longtemps dans l'ombre de son imposante voisine sancerroise ? Une interprétation qui n'engage que nous ! Ce qui est sûr, c'est que Pouilly-Fumé ne manque pas d'atouts, à commencer par la qualité évidente et la diversité de ces terroirs, où l'on retrouve des argiles à silex, des marnes kimméridgiennes, ou encore, comme ici, des sols très calcaires…

On pouvait compter sur le talent et la précision de Jean-Philippe pour installer ce magnifique Pouilly-Fumé parmi les plus brillants représentants de l'appellation. Notre trentenaire a tôt compris le potentiel de cette parcelle, à condition de ne pas être effrayé par l'adversité. En effet, ici, les sols du Portlandien constellés de très gros cailloux calcaires mêlés à des argiles souples sont très difficiles à travailler. Il en faut plus pour décourager Jean-Philippe… Autre intérêt de cette vigne : elle n'avait plus connu de produits de synthèse depuis 6 ans, en ligne avec l'approche culturale de Jean-Philippe, centrée sur le respect du vivant et des équilibres naturels des sols.

En 2020, les rendements furent assez généreux, autour d'une cinquantaine d'hectolitres par hectare, et les maturités parfaitement équilibrées. Pour l'élevage, Jean-Philippe a opté pour des demi-muids « cigares », très prisés également du côté de la butte de Saint-Andelain où il officie par ailleurs.

En découvrant cette « Belle Endormie » en décembre dernier, un vin scintillant, floral et raffiné, nous avons mieux compris la quête de beauté, de grâce et de pureté qui anime Stéphanie et Jean-Philippe. Jusqu'au choix du dessin sur l'étiquette qui n'est pas sans rappeler la « Vénus au miroir » du Maître Velasquez…

Le nez s'ouvre sur une myriade de fleurs aux parfums délicats et envoûtants, autour du muguet, des fleurs du verger, du jasmin, de la violette, du bouton de rose et d'une touche de genêt. On pense aussi à des infusions, mêlant tilleul, menthe et camomille, ou encore au thé au jasmin. Puis vient le fruit, tout aussi frais et éclatant, autour des poires Passe-Crassane ou Comice, de la pomme et de l'abricot.

La bouche se révèle extraordinairement juteuse et traçante, gorgée de

saveurs de fruits blancs bien mûrs, poires en tête, mais aussi d'anone, d'ananas, de gelée de coing et de coulis d'abricot. Des nuances de praline et d'amande fraîche enrobent l'ensemble avec justesse. La finale se déploie, lentement mais sûrement : à la fois vivifiante et sensuelle, elle prend peu à peu possession de tous vos sens, dans un registre « quand il n'y en a plus, il y en a encore » ! C'est absolument superbe.

Si vous ne résistez pas à l'envie de déguster ce Pouilly-Fumé dans sa jeunesse, nous vous recommandons, après un passage en carafe, de l'associer à une terrine de saumon à l'aneth, un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou un ceviche de poisson blanc. Mais après quelques années de cave, la qualité de ses équilibres et sa force d'évocation lui permettront de briller tout autant sur un tronçon de turbot et sa sauce Hollandaise ou une blanquette de veau.

Un nouveau-venu qui s'impose d'emblée parmi les plus grands !

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

S et JP. Agisson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, transparence lumineuse

Nez : Elégant : muguet, jasmin, oeillet blanc, bouton de rose, violette, sauge, fleurs du verger, genêt, poire, pêche blanche, pomme, une touche d'abricot, pâte d'amande, thé au jasmin, infusion au tilleul, à la menthe, à la camomille. Une note citronnée

Bouche : Juteuse et traçante, gorgée de saveurs de fruits blancs bien mûrs, poires en tête, mais aussi d'anone, d'ananas, de gelée de coing et de coulis d'abricot. une touche enrobante de praline, d'amande. vivifiante mais sensuelle, longue finale sereine

Accords mets-vins : Jeune : carpaccio de Saint-Jacques au cerfeuil, rillettes de saumon à l'aneth, ceviche. Plus tard : tronçon de turbot sauce Hollandaise, blanquette de veau.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques