S et JP. Agisson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2021

Cette Belle Endormie, représentée, sur l'étiquette de cette rare 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. 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 le finage de 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 avant son acquisition, en ligne avec l'approche culturale de Jean-Philippe, centrée sur le respect du vivant et des équilibres naturels des sols.

Si ce terroir plutôt tardif a été épargné par le gel d'avril, la vigne a malheureusement été touchée par une redoutable averse de grêle survenue le 18 juin. Un choc qui a freiné le cycle de développement et de maturation du fruit pendant 3 semaines, alors que le mildiou profitait de la situation pour s'implanter sur certains ceps fragilisés. Malgré les efforts à la vigne de Stéphanie et Jean-Philippe, au final, la récolte tardive (les raisins ont été vendangés dans les tout premiers jours d'octobre) fut amputée de moitié. Bonne nouvelle cependant : les jus affichaient de superbes équilibres avec de la fraîcheur, de la concentration et des aromatiques très expressives. Autant de qualités que l'on retrouve aujourd'hui dans ce Pouilly-Fumé subtil et scintillant, parfaitement ancré dans son terroir.

Un nez « croquant » et finement chlorophyllien, gorgé de fruits blancs juste cueillis, s'impose avant l'arrivée d'effluves subtiles et envoûtantes suggérant les fleurs blanches, la fleur de cerisier et la fleur de cassis. De délicates notes de miel fin, de sucre d'orge et d'eau de rose viennent maintenant enchanter nos narines. Ces fragrances à peine capiteuses se déploient sous la voûte étoilée d'éclats de silex et de craie. Un scintillement enchanteur, sublimé par des notes énergisantes de zestes

d’orange, de kumquat et d’herbes à tisane, entre verveine, tilleul et camomille. Quelle grâce ! Quelle subtilité !

L’attaque est vive et grisante : elle laisse aussitôt poindre les fleurs blanches, l’orange et le pamplemousse mûr. Le tout est teinté de flaveurs stimulantes d’infusion de bergamote. Le jus se fait rond et soyeux autour du coulis d’abricot et d’une gourmande évocation de praline. Sur la finale, on se régale d’une texture poudrée évoquant la pierre imprégnée de sels marins. La retro-olfaction convoque la liqueur d’orange amère. Une expérience gustative qui s’apparente à une ascension régulière et infinie, évoquant l’immuable leitmotiv de la cantate BWV 170 du grand J-S. Bach (Repos béni, félicité de l’âme). Autant ne pas vous le cacher, on est emballé !

Un passage en carafe s’imposera avant de l’associer à une terrine de saumon à l’aneth, un ceviche de bar ou un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil. Dans quelques années, ce Pouilly-Fumé de très haut vol sublimera une blanquette de veau ou un turbot rôti accompagné d’une sauce Hollandaise.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

S et JP. Agisson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, transparence lumineuse

Nez : Croquant et chlorophyllien : fleurs blanches, fleur de cerisier, fleur de cassis, miel fin, sucre d'orge, eau de rose fraîche, silex, craie, zestes d'orange, de kumquat et d'herbes à tisane (verveine, tilleul, camomille).

Bouche : Vive et grisante : fleurs blanches, orange, pamplemousse, fleur d'oranger, infusion de bergamote. Jus rond et soyeux autour du coulis d'abricot et la praline, texture poudrée évoquant pierre imprégnée de sels marins. Liqueur d'orange amère.

Accords mets-vins : Une terrine de saumon à l'aneth, un ceviche de bar ou un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil. Dans quelques années, une blanquette de veau ou un turbot rôti accompagné d'une sauce Hollandaise.

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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques