Didier Dagueneau - Magnum Pur Sang - 2018

Ce vin intense et souvent fougueux dans sa jeunesse est issu d'une parcelle de 2 hectares située dans le secteur de La Folie sur la commune de Saint-Laurent-L'Abbaye, occupant un terroir mêlant petits silex et argiles légères. Les vignes affichent aujourd'hui une trentaine d'années.

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux fruits, à parfaite maturité, sont retenus. La cuvée Pur Sang traduit à merveille l'éclat du fruit, d'une pureté épatante. Mais ici, aucune typicité variétale : c'est le terroir qui s'exprime avant tout, sur une dimension résolument crayeuse et saline, ainsi que le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une énergie à nulle autre pareille.

Ce Pur Sang 2018, intense et fougueux, conjugue admirablement ce fruité dense et charnu propre au millésime et cette énergie fabuleuse, ce souffle incomparable que lui apporte le terroir. Grâce à un élevage d'une rare maîtrise, l'énergie et la puissance naturelles du vin sont parfaitement canalisées.

Passée une première touche fumée, le vin révèle un superbe nez floral et frais, entre petites fleurs blanches, muguet, violette, coriandre, eucalyptus, craie et embruns marins. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, sur la pomme, la poire, le melon, la goyave et les agrumes.

L'attaque est fougueuse et tranchante. La bouche est cristalline, droite et tendue. On ressent la pureté d'une eau de torrent et tout l'éclat de fruits blancs et jaunes frais et savoureux. Mais ce qui frappe certainement le plus, c'est cette extraordinaire percussion minérale, saline, qui donne au milieu de bouche et à la finale une énergie considérable. La grâce, la vivacité, la puissance : oui ce vin a tout d'un Pur-sang !

Un grand vin de garde qui révèlera dans 10 ans ou plus de grands plats comme un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard accompagné d'un jus de carapace corsé, mais aussi une gastronomie plus terrienne comme un saucisson lyonnais aux truffes ou une volaille en demi-deuil.

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Magnum Pur Sang - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et frais : Fleurs blanches, muguet, cerfeuil, fenouil sauvage, eucalyptus, gazon fraîchement coupé. Embruns et craie. Pomme, nectarine, melon, goyave, agrumes.

Bouche : Entame fougueuse et puissante, riche en extraits. Mais toujours beaucoup d'énergie, comme l'eau d'un torrent. Des fruits jaunes, des agrumes et une longue finale saline très percutante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, salade d'araignée de mer aux agrumes. Carpaccio de Saint-Jacques. Plus tard, turbot rôti. Homard grillé ou en navarin. Volaille en demi-deuil.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2023 et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensables (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques