Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2018

Dense, profond mais particulièrement dynamique cette année, ce Buisson Renard est un modèle de pureté, qui se déploie avec une rare intensité : on se laisse immédiatement embarquer dans un jardin fleuri, on baigne dans un océan de fraîcheur et d'agrumes, on se régale d'un fruit juteux, on vibre avec ses amers minéraux virevoltants. A la fois puissant et serré, son équilibre est remarquable!

Cette sélection parcellaire provient en réalité du lieu-dit Buisson Mesnard : Didier Dagueneau, connu pour son humour et ses fantaisies, avait décidé de rebaptiser la cuvée après que de célèbres dégustateurs aient malencontreusement égratigné son nom dans leur guide…

La parcelle de vignes âgées de 35 ans en moyenne est située plutôt en bas de coteau, où les argiles sont plus riches et les silex moins nombreux : si le sol lui confère richesse et densité, l'incroyable talent de vinificateur de Louis-Benjamin amène ici une élégance et une énergie qui vous élèvent.

Le nez se révèle d'une classe et d'une sophistication étourdissantes : les fleurs à peine ouvertes (aubépine, muguet, jasmin) côtoient les fruits jaunes et le fruit de la passion, les zestes de citron et de pamplemousse, la marmelade, mais aussi de gourmandes notes de yogourt bulgare et une touche chlorophyllienne finement anisée.

La bouche à la fois charnue et très pure, d'une densité incroyable, se déploie étape par étape, alliant l'énergie stimulante du citron confit à une minéralité active (évoquant les graviers) et de très beaux amers, à la fois poivrés et mentholés. L'allonge est déjà phénoménale, sur une belle pureté forale de la finale.

Ce grand vin de garde, droit et puissant, appelle une belle gastronomie de la mer, comme un bar de ligne poché au beurre d'algues, une salade de chair de crabes aux agrumes ou, plus tard, une viennoise de sole aux amandes et vieux Comté! Un régal en perspective. Mais encore une fois, soyez patient et attendez au moins 5 ans pour apprécier ce Buisson-Renard à sa pleine mesure.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Très profond et sophistiqué. Quinquina, orange amère et pamplemousse. Fruits jaunes. Gravier chaud. Glycine, jasmin, aubépine. Notes lactiques de yogourt. Ortie, coriandre fraîche, cerfeuil.

Bouche : Droite et puissante. Très beau toucher, avec un grain fin et serré. Saveurs iodées qui apportent une sensation de fraîcheur. De fins amers poivrés et citronnés stimulants. Grande allonge florale.

Accords mets-vins : Jeune, une salade de crabes ou d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, une viennoise de sole aux amandes et vieux comté. Bar poché au beurre d'algues.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques