Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2015



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.

En 2015, la qualité du terroir, le travail permanent à la vigne pour éviter que celle-ci souffre de la chaleur et du stress hydrique, et le tri extrêmement rigoureux des raisins ont permis à Louis-Benjamin Dagueneau de travailler un fruit à parfaite maturité. Alors que de nombreux vins de Pouilly ou Sancerre ont pu « basculer » du côté d'une certaine opulence, ce Blanc Fumé nous a épatés par sa finesse et son énergie. La qualité exceptionnelle du fruit s'exprime sur un registre évoquant fruits blancs juteux et pulpe d'agrumes, accompagnés de délicats arômes exotiques évoquant l'ananas et la goyave.

La précision de la lecture du terroir force le respect, aussi bien au nez, avec ses notes délicatement fumées et iodées, qu'en bouche où le vin, d'une droiture exemplaire, s'étend sur une longue finale épicée, soutenue de bout en bout par de fins amers salivants.

Pureté cristalline, profondeur déjà perceptible qui ne cessera de s'amplifier dans les 5 prochaines années, équilibre juste parfait : bienvenue chez Dagueneau, avec cette brillante leçon de style et de terroir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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.

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître. Fleurs blanches. Herbes fines et notes racinaires (céleri, radis noir). Agrumes (citron vert). Fruits blancs (pomme). Goyave. Ananas.

Bouche : Fraîcheur du citron vert, pureté et profondeur. 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. Carpaccio de saint-jacques. Omelette ou risotto aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques