Domaine Didier Dagueneau - Pur Sang - 2015

Ce vin 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 sont âgées de 25 ans en moyenne.

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... et le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une harmonie et une énergie à nul autre pareil.

Ce Pur Sang 2015 conjugue à merveille l'ampleur propre au millésime et le souffle qu'apporte le terroir! Grâce à un élevage d'une rare maîtrise, la fougue naturelle du vin est parfaitement canalisée, avec un enrobage légèrement crémeux. Le vin révèle un superbe nez floral et frais, entre fleur de groseillier, violette, coriandre, eucalyptus et embruns marins. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, entre pomme et coing, sans oublier les agrumes.

L'attaque est fougueuse et puissante. La bouche est cristalline, droite et tendue. On ressent la pureté d'une eau de torrent et tout l'éclat du fruit. 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 ou plus de grands plats comme un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard, mais aussi une gastronomie plus terrienne comme un saucisson lyonnais ou une volaille en demi-deuil.

Quantité limitée à 2 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 - Pur Sang - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or blanc

Nez : Fleur de groseillier, violette, coriandre, eucalyptus et embruns marins. Raisin mûr, pomme, coing. Mandarine, citron vert. Notes iodées et crayeuses. Poivre blanc.

Bouche : Attaque tranchante. Eau vive, cristalline. Milieu de bouche puissant et tendu. Longue finale très énergique, dominée par une salinité marine.

Accords mets-vins : Turbot rôti. Homard grillé ou en navarin. Saint-Pierre aux épices douces. Risotto à la truffe blanche.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération et carafage indispensables (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques