Domaine Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2015

Certainement le plus ample et charpenté de tous les parcellaires du Domaine, ce Buisson Renard n'en reste pas moins un modèle de pureté et de raffinement : on se laisse immédiatement embarqué dans ce jardin fleuri, on se baigne dans un océan de fraîcheur, on vibre sur son intense minéralité... magique!

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 d'une trentaine d'années 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 élève.

Le nez se révèle d'une classe et d'une sophistication étourdissantes : les fleurs à peine ouvertes (aubépine, glycine, jasmin) côtoient les fruits jaunes, les zestes de citron et d'orange, la marmelade, mais aussi de gourmandes notes lactiques de yogourt bulgare.

La bouche à la fois charnue et très pure, d'une densité incroyable, se déploie étape par étape, allant la fraîcheur de la fleur d'oranger, du citron confit, avec une minéralité vibrante (évoquant les graviers) et de très beaux amers, presque mentholés. L'allonge est déjà phénoménale, sur de belles notes florales en 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 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.

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 - Buisson Renard - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

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

Bouche : Droite et puissante. Très beau toucher, soyeux. Saveurs iodées qui apportent une sensation de fraîcheur. Grande allonge florale.

Accords mets-vins : Salade de crabes aux agrumes. Viennoise de sole aux amandes et vieux comté. Bar poché au beurre d'algues.

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant (après carafage) et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques