

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2016



Ce millésime 2016 est en tout point conforme à ce que l'on peut attendre de la bien nommée cuvée Pur Sang : il y a ici une fougue, un élan et un souffle frais qui nous transmettent une superbe énergie et nous emporteront décidément très loin et très haut !

Une vraie signature dont il faut bien sûr aller chercher les origines dans le terroir dont le vin est issu : une parcelle de 2 hectares située dans le secteur de La Folie sur la commune de Saint-Laurent-L'Abbaye, occupant des sols assez minces, mêlant petits silex et argiles légères. Les vignes qui approchent désormais la trentaine d'années ont eu largement le temps de s'en imprégner pleinement pour transmettre au raisin cette tonicité minérale et fruité absolument unique .

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux raisins, à parfaite maturité, sont retenus. La cuvée Pur Sang traduit à merveille l'éclat et la vitalité d'un fruit à l'épatante pureté. 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 nulle autre pareilles.

Ce Pur Sang 2016 conjugue la concentration et la force du millésime avec une incroyable vivacité et cette fraîcheur propre au terroir. Le bouquet révèle une élégante dimension florale, entre fleur de groseillier, aubépine, violette, coriandre, eucalyptus, nimbée d'une touche minérale évoquant la pierre mouillée. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, sur les fruits jaunes et les agrumes, entre mandarine et pamplemousse.

L'attaque est fougueuse et puissante. La bouche est cristalline, droite et traçante. 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, où la dimension saline s'accompagne de fins amers hespéridés, et 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 gastronomie bien sûr : jeune, il sera parfait sur une salade d'araignée de mer aux agrumes. Dans 10 ans ou plus, homard ou turbot ne lui feront pas peur... et pourquoi pas la truffe ?...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or très pâle

Nez : Fleur de groseillier, aubépine, violette, coriandre, eucalyptus. Pierre mouillée . Raisin, pomme, coing. Mandarine, pamplemousse. Eau de roche. Poivre blanc.

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

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.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération ou carafage
indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques