

## Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2016



Parfaitement fidèle à son terroir d'origine, ce Buisson Renard se montre aujourd'hui le plus rond, le plus ample et séveux des vins du Domaine. Mais il sait aussi se montrer très tonique, intensément minéral et surtout d'un très grand raffinement aromatique.

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 notes délicates de tilleul, de jasmin et de verveine côtoient les fruits jaunes, la poire, la goyave, les zestes de citron et d'orange, la marmelade, ainsi qu'une touche plus lactique évoquant un lassi frais aux fruits blancs..

La bouche à la fois charnue et tonique, d'une densité incroyable, se déploie étape par étape, alliant la fraîcheur de la fleur d'oranger, du citron vert, de la mandarine, avec une minéralité vibrante (évoquant les graviers) et de très beaux amers, pour finir sur une touche mentholée. L'allonge est déjà phénoménale, sur de belles notes florales complétées par une dimension résolument épicée et saline qui s'affirme au fur et à mesure que le vin s'aère et se déploie.

Ce grand vin de garde, sphérique et puissant, appelle une belle gastronomie de la mer, même crémeuse, comme un bar de ligne poché au beurre d'algues, une blanquette de lotte 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.

## Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très profond et sophistiqué. Tilleul, jasmin et verveine. Fruits jaunes, poire, goyave, zestes de citron et d'orange, marmelade. Notes lactiques de lassi aux fruits blancs.

Bouche : Sphérique et puissante. Très beau toucher, soyeux. Superbe sensation de fraîcheur, sur les agrumes, le gravier mouillé et la menthe. Grande allonge florale.

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



### Conseils de service

À consommer :

A partir de 2020 et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques