

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2017



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 aujourd'hui d'une petite trentaine d'années.

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 nulle autre pareil.

Ce Pur Sang 2017 conjugue à merveille la haute concentration propre à ce millésime au rendement extrêmement faible et à l'été très ensoleillé avec un élan et une tension typiques de cette cuvée. Elle est parcourue d'une fraîcheur végétale d'une rare élégance.

Passée une première touche fumée, le vin révèle un superbe nez floral et printanier, entre petites fleurs blanches, cerfeuil, fenouil sauvage, eucalyptus, gazon fraîchement coupé et une très délicate nuance saline et finement iodée, évoquant les embruns. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, gourmand même, sur la pomme, la nectarine et la mangue. Une touche vive et acidulée évoque la groseille à maquereau et les agrumes.

L'attaque est certes fougueuse mais puissante, avec une matière riche en extraits secs. Pour autant, le vin offre en milieu de bouche une texture d'une pureté cristalline et une sensation d'énergie évoquant l'eau d'un torrent de montagne. Mais ce qui frappe certainement le plus, c'est cette extraordinaire percussion minérale, saline, qui vibre sur le palais et nous fait saliver longtemps. Elle s'accompagne d'un retour triomphant des saveurs de fruits jaunes et d'agrumes. La grâce, la vivacité, la puissance : oui ce vin a tout d'un Pur-sang !

Un grand vin de garde qui brillera d'ici 5 ou 10 ans sur de grands plats comme un turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard, mais aussi une gastronomie plus terrienne comme un saucisson lyonnais.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fleurs blanches, cerfeuil, fenouil sauvage, eucalyptus, gazon fraîchement coupé. Embruns. Pomme, nectarine et mangue. Groseille à maquereau, agrumes.

Bouche : Entame fougueuse et puissante, riche en extraits. Mais toujours beaucoup d'énergie, comme l'eau d'un torrent. Des fruits jaunes, des agrumes et une finale saline très percutante.

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 2022 et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques