

## Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2020



Cette cuvée toute en gourmandise croquante et en énergie fruitée fut la première à voir le jour, dès 2007. A l'époque, Guillaume est encore en pleine restructuration de son vignoble de Preuilly et laisse le temps à ses sélections massales de bien s'imprégner de leur terroir. Il ne vinifiera ses premières cuvées « maison » qu'avec le millésime 2011. Entre temps, il s'est associé avec un ami vigneron du Loir-et-Cher, installé du côté de Saint-Aignan et Châteauneuf, pour vinifier ce sauvignon devenu Le S des Poète.

Axé sur l'éclat du fruit et assemblant les raisins de vignes d'une vingtaine d'années en moyenne, le vin est vinifié sans malolactique, principalement en cuves inox (à peine 10% de la cuvée sont élevés en grands fûts). Même pour ce premier vin, Guillaume prend le temps, puisque l'élevage se prolonge 18 mois. Prolongeant l'esprit du travail de Guillaume, nous avons ensuite choisi de laisser le vin s'affiner encore près de 2 ans de plus dans nos chais. Il nous paraît aujourd'hui parfait pour être apprécié à sa juste valeur.

Par-delà sa robe presque translucide, aux légers reflets verts, le vin déploie des parfums frais et jaillissants évoquant l'herbe grasse juste tondue, l'aubépine et le buis, le citron vert et le pamplemousse, les petites fleurs blanches et le bourgeon de cassis. Une touche crayeuse et subtilement fumée émane du socle calcaire, avant que des notes de citron confit ne viennent s'entremêler avec des parfums plus chlorophylliens et épicés, entre ciboulette, peau de concombre et poivre blanc.

La bouche n'est pas en reste : à la fois ronde et énergique, elle déploie de succulentes saveurs acidulées de pulpe de citron mais aussi de zeste, aux contours plus amers. On reconnaît le kiwi, la pomme Granny et une touche de prune Reine-Claude. Juteux, énergique, le vin s'anime ensuite d'une trame épicée, voire empyreumatique, aux accents de poivre, de gingembre, de wasabi. On croit même déceler une once de cardamome et un peu de piment d'Espelette. On aime l'équilibre et la sapidité de la finale, mêlant fruits blancs, mandarine et épices.

Un vin particulièrement friand, un vin de partage et de générosité qui vous régalerait sur des rillettes aux deux saumons, une terrine de colin et petits légumes verts, mais aussi des maquereaux grillés sur la braise. Autre option, une terrine de volaille en gelée. Attention, une fois le verre terminé, l'envie de se resservir est irrésistible.

## Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2020



### Dégustation et accords

Robe : presque translucide, aux très légers reflets verts

Nez : Frais et jaillissants : herbe grasse juste tondue, aubépine, buis, citron vert, pamplemousse, petites fleurs blanches, bourgeon de cassis, touche crayeuse et subtilement fumée, citron confit, ciboulette, peau de concombre et poivre blanc.

Bouche : Ronde, énergique, succulentes saveurs acidulées et plus amères (pulpe de citron ou zeste), kiwi, pomme Granny, prune Reine-Claude, trame épicée, voire empyreumatique, poire, gingembre, wasabi, cardamome, piment d'Espelette.  
Finale équilibrée et sapide.

Accords mets-vins : Sur des rillettes aux deux saumons, une terrine de colin et petits légumes verts, mais aussi des maquereaux grillés sur la braise.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Millésime : 2020

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et biodynamiques