

Domaine Les Poète - VDF Argos - 2018



Ce n'est qu'en 2011 que les deux cuvées emblématiques signées Guillaume Sorbe, Orphée et Argos, voient le jour. Pendant près d'une dizaine d'années, Guillaume va patiemment identifier les meilleurs terroirs de sa « ferme éco-logique » comme il aime la nommer, et y planter des sélections massales de sauvignon. Selon la nature des sols, il observe comment se comporte les vignes sur ces 28 îlots qu'il a discriminés, il goûte les raisins pour finalement définir les assemblages de parcelles les plus cohérents.

La cuvée Argos se concentre sur des sauvignons issus des secteurs de Quincy et Brinay, aux sols complexes mêlant argiles limoneuses avec des sables et des graves alluvionnaires bien filtrants. Un substrat qui apporte à la fois de la structure, de la profondeur et un beau relief minéral et épicé. Ici, point de course au rendement, mais un travail soigné et minutieux, largement inspiré par la biodynamie et une culture régénératrice pour tirer le meilleur potentiel du raisin et laisser le terroir s'exprimer.

En véritable esthète, le vigneron tient à élaborer les vins à son goût. Face aux réglementations tatillonnes des cahiers des charges des appellations Quincy et Reuilly, il choisit finalement de s'en affranchir et d'étiqueter ses vins, à partir de ce millésime 2018, sous l'appellation "Vin de France". Avec un printemps exceptionnellement pluvieux et un été particulièrement chaud, les conditions du millésime 2018 associées au travail méticuleux du vigneron ont permis une maturation optimale des raisins et un état sanitaire remarquable des raisins.

Au chai, Guillaume intervient le moins possible, et accompagne le vin tout en douceur : vinification et long élevage sur lies fines pendant 18 mois en contenants séparés (fûts et cuves). Sans soufre ni intrant.

Guillaume nous livre au final un vin de toute beauté, d'une précision, d'une finesse et d'une profondeur inégalées dans le secteur. A peine le nez au-dessus du verre qu'un bouquet floral intense attend le dégustateur, avec des parfums de jasmin, de sureau, de sauge, d'herbe fraîchement coupée ainsi qu'une pointe de menthe et une note d'asperge blanche. Puis, au fur et à mesure de l'aération, on perçoit des arômes toniques d'agrumes mûrs et salivants qui évoquent la bergamote, le citron confit, le pamplemousse et le citron vert. Des accents exotiques d'ananas et de fruits de la passion apportent de la gourmandise à un ensemble soutenu par une sensation minérale fumée suggérant la pierre à fusil et la craie. Il y a beaucoup de charme et d'élégance dans ce nez d'une remarquable pureté.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est portée par une empreinte minérale profonde, crayeuse, qui étire le vin et lui donne une distinction brillante. L'intensité des agrumes rappelant le zeste de citron confit, le pomelo, associés à une note plus douce de fleur d'oranger, donnent un jus tendu et effilé à l'acidité salivante enrobée par une matière charnue, gourmande, rappelant le jus d'ananas, la mangue et le coulis de fruits de la passion. On perçoit des notes de fruits blancs autour de la poire Comice, la pomme Goldrush et la pêche blanche, qui soulignent le confort d'une bouche parfaitement équilibrée. Une finale minérale aux accents mentholés rajoute de l'allonge à ce vin d'une très belle étoffe et d'une précision éclatante.

Taillée pour la table, servez cette cuvée sur un vrai faux risotto de fèves, asperges vertes et petits pois, un plateau de fruits de mer, un ceviche de pétoncles, des pâtes aux palourdes au beurre citronné, un bar sauvage cuit au four basse température ou des raviolis de crabe. Sans compter, pour finir, l'incontournable Crottin de Chavignol !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Les Poète - VDF Argos - 2018



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : Élégant et charmeur : jasmin, sureau, sauge, herbe fraîchement coupée, menthe, asperge blanche, bergamote, citron confit, pamplemousse, citron vert, ananas, fruits de la passion, pierre à fusil, craie.

Bouche : Empreinte minérale profonde, crayeuse, qui étire le vin et lui donne une distinction brillante. L'intensité des agrumes donnent un jus tendu et effilé à l'acidité salivante enrobée par une matière charnue, gourmande. Finale minérale mentholée.

Accords mets-vins : sur un vrai faux risotto de fèves, asperges vertes et petits pois, un plateau de fruits de mer, un ceviche de pétoncles, des pâtes aux palourdes au beurre citronné, un bar sauvage au four basse température ou des raviolis de crabe. Crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11° à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et
biodynamiques