

Domaine Les Poète - VDF Orphée - 2018



C'est une des cuvées phares du Domaine des Poète : Orphée assemble les raisins de plusieurs parcelles, aux sols de nature argilo-calcaire mais offrant de nombreuses nuances. Au cœur du vignoble, on retrouve le coteau de Chéry, petit cirque très pentu aux sols argilo-calcaires, orienté au Sud. Mais aussi une parcelle sur le secteur de Preuilly, à la structure argilo-limoneuse, ainsi que deux autres situées sur le finage de Reuilly où l'on retrouve des marnes, des graves alluvionnaires et des sables rouges, plus riches en oxydes de fer.

Pour cette cuvée, Guillaume choisit de laisser se faire les malolactiques, et privilégie un long élevage en fûts et petits foudres, sur lies fines, pendant près de deux ans. Un élevage pour lequel il choisit de n'ajouter aucun soufre, préférant utiliser l'azote pour éviter toute oxydation lors des phases de manipulation des vins. Il poursuit ainsi son objectif principal : garder intacts l'énergie et la fraîcheur des jus. Pendant ce long temps passé sur ses lies, le vin gagne en étoffe de texture et se minéralise. L'identité variétale parfois marquée du sauvignon s'efface progressivement pour laisser s'exprimer le sol dans toutes ses nuances.

Après plusieurs années d'affinage supplémentaire, d'abord dans les caves du Domaine puis dans nos chais, nous sommes heureux de vous proposer ce superbe sauvignon à son optimum d'équilibre, d'éclat et de profondeur. Le nez, complexe et élégant, mêlent les notes d'amande et de noisette à une myriade de fruits mûrs, et même légèrement confits : on reconnaît la pomme Reinette, la poire Passe-Crassane, la pêche blanche, quelques touches subtiles de citron vert, de pamplemousse, de marmelade au citron. Confiture de rhubarbe et gelée de coing ne sont pas loin, tout comme la prune verte. A l'aération prolongée, un vent frais souffle au-dessus du verre, une brise évoquant des paysages verdoyants, printaniers : on pense à la menthe et à la verveine, au bâton de réglisse, à des cosses fraîches. Le tout habillé d'un voile crayeux d'une grande délicatesse.

La bouche n'est pas en reste, à la fois généreuse, expressive et dynamique. L'équilibre est superbe : d'un côté une texture plutôt dense aux saveurs d'abricot confit, de pâte de fruit et de marmelade à l'orange, de poudre de riz, de l'autre l'énergie, la fraîcheur vivifiante de la réglisse, du gingembre confit, de la pulpe de citron jaune et du kumquat. L'énergie et l'intensité de la finale sont tout bonnement renversantes. L'effet millésime est complètement transcendé par la force tellurique qui imprime une dimension très épicée : on pense au safran, à la graine de moutarde, à un ras el-hanout de haut vol.

Un vin de gastronomie que l'on pourra aisément associer à une cuisine un peu épicée : on pense à un poisson Tandoori ou un Byriani de légumes et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poulet. Plus près d'ici, vous devriez également vous régaler avec une darne de saumon accompagnée d'une sauce béarnaise, un haddock à l'anglaise ou un lapin à la moutarde.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Les Poète - VDF Orphée - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe, élégant : amande, noisette, pomme Reinette, poire Passe-Crassane, pêche blanche, citron vert, pamplemousse, marmelade au citron, rhubarbe confite, gelée de coing, prune verte, menthe, verveine, bâton de réglisse, cosses fraîches, voile crayeux.

Bouche : Généreuse, expressive, dynamique et équilibrée. Texture plutôt dense et fraîcheur vivifiante. L'énergie et l'intensité de la finale sont tout bonnement renversantes. Cette-dernière est très épicée (safran, graine de moutarde, ras el-hanout).

Accords mets-vins : un poisson Tandoori ou un Byriani de légumes et poulet, avec une darne de saumon accompagnée d'une sauce béarnaise, un haddock à l'anglaise ou un lapin à la moutarde.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et
biodynamiques