Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2014

Cette cuvée porte le nom que l’on donne localement au sauvignon, à la fois en raison de la couleur légèrement grisée que prend la baie à maturité, mais aussi pour les notes « fumées » que les meilleurs vins produits sur ces terroirs d’argiles à silex exhalent.

Ce Blanc Fumé du Domaine Dagueneau porte formidablement bien son nom : maturité absolument parfaite du fruit et exquise minéralité « fumée »…

Cette cuvée, idéale pour percevoir immédiatement l’inimitable style Dagueneau est produite à partir de 4 parcelles différentes, plutôt plantées en vignes assez jeunes (moins de 20 ans). Une partie (environ 2/3) repose sur les fameux sols d’argiles à silex, sur les hauts de coteaux de Saint-Andelain, tandis que le reste provient de terroirs de marnes calcaires, riches en fossiles marins.

En 2014, la fin d’été ensoleillée couplée à un soin de tous les instants à la vigne et à une limitation drastique des rendements ont permis au raisin d’atteindre une maturité et des équilibres sucres-acidité proches de la perfection. On ressent d’emblée cette qualité exceptionnelle de fruit et la précision de la lecture du terroir de Saint-Andelain. Les notes minérales, fumées et légèrement iodées, s’accompagnent de délicieux arômes de fruits frais, entre agrumes, goyave, pomme et mirabelle. La maîtrise et l’harmonie qui s’en dégagent sont rares

On ressent en bouche la qualité incomparable du raisin, juteux et croquant, la fraîcheur du citron vert et des herbes fines, la gourmandise de l’ananas. Et toujours, cette profondeur et cette persistance qui nous disent tout de suite que nous sommes face à un grand vin. Un grand blanc déjà très expressif et qui continuera dans les 5 prochaines années à livrer sa participation avec la même justesse. Une vraie leçon de style et de terroir.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Didier Dagueneau - Blanc Fumé de Pouilly - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître. Mimosa. Herbes fines et notes racinaires (céleri, radis noir). Agrumes (citron vert). Fruits blancs (pomme). Goyave.

Bouche : Fraîcheur du citron vert, pureté et profondeur. Beaucoup de sapidité autour des fruits blancs. Très belle harmonie entre le minéral et la trame acide. Belle persistance.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons et terrines de poisson. Carpaccio de saint-jacques. Omelette ou risotto aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h avant.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques