

## Didier Dagueneau - Pur Sang - 2020



Ce vin intense et souvent fougueux dans sa jeunesse est issu d'une parcelle d'un peu plus de 2 hectares située dans le secteur de La Folie sur la commune de Saint-Laurent-L'Abbaye. Les vignes affichent aujourd'hui plus d'une trentaine d'années et occupent un terroir mêlant petits silex et argiles légères, sur un socle calcaire.

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux fruits, à parfaite maturité, sont retenus. Sur ce millésime très précoce, marqué par un été sec et chaud, la cuvée Pur Sang traduit à merveille la concentration exceptionnelle d'un fruit sans entrave, à la pureté épatante. Mais ici, aucune typicité variétale : c'est le terroir qui s'exprime avant tout, sur une dimension résolument crayeuse et saline, aux accents iodés, ainsi que le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une énergie prodigieuse et une précision de définition à nulle autre pareille.

Ce Pur Sang 2020, intense et encore compact, conjugue admirablement ce fruité dense et charnu propre au millésime et cette énergie fabuleuse, ce souffle incomparable que lui apporte le terroir. Grâce à un élevage d'une rare maîtrise, la puissance naturelle du vin est parfaitement canalisée.

Passée une première touche fumée, aux accents de pierre frottée et d'amande grillée, le vin révèle un superbe nez marqué par la fraîcheur et la pureté cristalline rappelant l'eau vive d'un torrent de montagne. Viennent ensuite des notes délicates et aériennes de fleurs blanches du verger, de chèvrefeuille, d'herbes fraîchement coupées, de thé vert, d'aneth et de cerfeuil aux accents anisés. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, sur la pomme Granny, la pêche plate et la prune jaune. L'imprégnation minérale revient au premier plan, sur des évocations de cailloux mouillés, accompagnées de notes de pamplemousse, de citron et de groseille à maquereau

L'attaque est impressionnante, à la fois très concentrée et remarquablement tendue. La texture est fuselée, encore compacte et très droite. On ressent à nouveau cette pureté d'eau, évoquant davantage les embruns salés, sur une plage normande ou bretonne. Fruits blancs et fruits à noyau sont délicieusement juteux. Mais ce qui frappe certainement le plus, c'est cette extraordinaire percussion minérale, saline, qui donne au milieu de bouche et à la finale une énergie considérable, relancée en permanence par des amers nobles. La grâce, la vivacité, la puissance : oui ce blanc a tout d'un Pur-sang !

Un grand vin de garde qui révélera, dans 10 ans ou plus, de grands plats

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

comme un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard accompagné d'un jus de carapace corsé, mais aussi une gastronomie plus terrienne comme un saucisson lyonnais brioché aux morilles ou une volaille de Bresse en demi-deuil.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Didier Dagueneau - Pur Sang - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense, frais : pierre frottée, amande grillée, eau d'un torrent de montagne, fleurs blanches du verger, chèvrefeuille, herbes coupées, thé vert, aneth, cerfeuil, pomme Granny, pêche plate, prune jaune, cailloux mouillés, pamplemousse, citron, groseille

Bouche : Attaque très concentrée et tendue, texture fuselée, compacte et très droite, embruns salés, fruits blancs et à noyau, percussion minérale, saline, donnant au milieu de bouche et à la finale une énergie considérable, relancée par des amer nobles.

Accords mets-vins : Dans 10 ans ou plus, un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard accompagné d'un jus de carapace corsé, un saucisson lyonnais brioché aux morilles ou une volaille de Bresse en demi-deuil.



### Conseils de service

À consommer :  
A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération ou carafage  
indispensables (2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et  
biodynamiques