

Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2020



Expressif, profond et dynamique, ce Buisson Renard est un modèle de pureté, qui se déploie avec une rare intensité : on se laisse immédiatement embarquer dans un jardin fleuri, on baigne dans un océan de fraîcheur et d'agrumes, on se régale d'un fruit juteux, on vibre avec ses amers virevoltants. A la fois charnu et serré, son équilibre est déjà remarquable, pour longtemps !

Cette sélection parcellaire provient en réalité du lieu-dit Buisson Mesnard : Didier Dagueneau, connu pour son humour et ses facéties, avait décidé de rebaptiser la cuvée après que de célèbres dégustateurs aient malencontreusement égratigné son nom dans leur guide...

La parcelle de vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne est située plutôt en bas de coteau, où les argiles sont plus riches et les silex moins nombreux : si le sol lui confère densité et largeur d'épaule, l'incroyable talent de vinificateur de Louis-Benjamin amène ici un raffinement d'arômes et une énergie qui dynamisent le jus et vous élèvent.

Le nez se révèle d'une classe et d'une sophistication étourdissantes : des notes suaves et délicates de fleur de sureau, de chèvrefeuille, de bouton d'acacia côtoient les herbes fines aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth. On plonge ensuite dans un océan de fraîcheur, où se mêlent d'exaltants parfums de citron vert, de pêche de vigne, de pomme Granny, de pomelo et de fruit de la passion, mais aussi de lassi ou de yogourt brassé. Une stimulante touche de gingembre frais vient titiller les narines, accompagnée d'une note fumée de pierre frottée.

La bouche à la fois charnue, épaulée mais traçante. D'une envergure impressionnante, elle se déploie sereinement, alliant l'énergie stimulante des agrumes à une minéralité fraîche évoquant les graviers mouillés, et de très beaux amers, poivrés et mentholés. L'allonge est déjà phénoménale, marquée par le retour des fruits à noyau relevés d'un peu de fleur de sel.

Ce grand vin de garde, droit et puissant, appelle une belle gastronomie maritime. On pense à un bar de ligne poché au beurre d'algues, une salade de chair de crabes aux agrumes ou, plus tard, une viennoise de sole aux noisettes et vieux Comté ! Un régal en perspective. Mais encore une fois, soyez patient et attendez au moins 5 ans pour apprécier ce Buisson-Renard à sa pleine mesure.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Classe et sophistication
étourdissantes : fleur de sureau,
chèvrefeuille, bouton d'acacia, cerfeuil,
aneth, citron vert, pêche de vigne,
pomme Granny, pomelo, fruit de la
passion, lassi, yogourt brassé, gingembre
frais, pierre frottée.

Bouche : Charnue, épaulée mais traçante,
envergure impressionnante, énergie
stimulante des agrumes, minéralité
fraîche (graviers mouillés), beaux amers,
poivrés et mentholés. Allonge déjà
phénoménale, marquée par des fruits à
noyau et la fleur de sel

Accords mets-vins : Un bar de ligne poché
au beurre d'algues, une salade de chair
de crabes aux agrumes ou, plus tard, une
viennoise de sole aux noisettes et vieux
Comté !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques