

## Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2022



Cette cuvée toute en gourmandise croquante et en énergie fruitée fut la première à voir le jour, dès 2007. A l'époque, Guillaume est encore en pleine restructuration de son vignoble de Preuilley, Reuilly et Qunicy et laisse le temps à ses sélections massales de bien s'imprégner de leur terroir. Il ne vinifiera ses premières cuvées « maison » qu'avec le millésime 2011. Entre temps, il s'est associé avec un ami vigneron du Loir-et-Cher, installé du côté de Châteauneuf, pour vinifier ce sauvignon devenu Le S des Poète.

Axé sur l'éclat du fruit et assemblant les raisins de vignes d'une vingtaine d'années en moyenne, sur des sols de perruches et tuffeaux, le vin est vinifié sans malolactique, principalement en cuves inox (à peine 10% de la cuvée sont élevés en grands fûts).

Les fermentations se font grâce aux levures indigènes et l'élevage sur lies fines se prolonge jusqu'à 18 mois. Guillaume, l'ancien sommelier, a rapidement su imposer un style, marqué par ces longs élevages sur lies, qui donnent chair et concentration à ses sauvignons blancs. Le millésime 2022, solaire et généreux, a permis d'élaborer ce « S des Poète » parfaitement gourmand, sensuel et toujours ciselé.

On ne peut passer sous silence la robe claire et lumineuse, aux reflets verts, qui constitue une véritable invitation à la dégustation. Le nez déploie une large gamme de notes florales chatoyantes évoquant les fleurs des champs, la pâquerette ou la marguerite. Un peu d'anis poivré sillonne l'horizon. Les effluves tranchants d'agrumes surgissent du verre autour du citron vert et du pamplemousse. Le bouquet se fait bientôt plus suave avec l'apparition de notes de melon, de jus de poire et de pêche blanche. Ces dernières confèrent à l'ensemble sensualité et gourmandise. Un vin qui rappelle le soleil de printemps dardant ses premiers rayons tièdes sur les prairies verdoyantes et les premiers fruits du verger.

La bouche évoque, tant par sa texture que ses arômes, des impressions pures, vivifiantes et cristallines. Le milieu de bouche invite l'orange sanguine et le citron vert à venir rafraîchir une matière ronde et presque onctueuse. On perçoit encore quelques délicates touches de pêche jaune charnue. La finale s'imprègne d'une note crayeuse, voire fumée. Ces impressions se mêlent à quelques nuances végétales rappelant l'ortie ou le cresson. La sensation de fraîcheur, grésillante, prend alors les contours d'une eau de jouvence. Le printemps est bien là qui tambourine à la porte !

On lui associera quelques asperges de Sologne, avec ou sans crème à la ciboulette, ou des crevettes accompagnées d'une sauce aurore. Il

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

réhaussera joliment un saumon à l'oseille et épousera délicatement un cabillaud à la crème de parmesan et ses petits légumes.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2022



### Dégustation et accords

Robe : claire et lumineuse, aux reflets verts

Nez : floral et sensuel : fleurs des champs, pâquerette, marguerite, anis poivré, citron vert, pamplemousse, melon, jus de poire, pêche blanche, soleil de printemps sur les prairies verdoyantes et les vergers en fleurs.

Bouche : vivifiante, cristalline, le milieu de bouche invite l'orange sanguine et le citron vert à venir rafraîchir une matière éclatante et presque onctueuse. Finale crayeuse, voire fumée où se mêlent quelques notes végétales (ortie, cresson).

Accords mets-vins : asperges de Sologne, avec ou sans crème à la ciboulette, ou quelques crevettes accompagnées d'une sauce Aurore, un saumon à l'oseille et épousera délicatement un cabillaud à la crème de parmesan et ses petits légumes.



### Conseils de service

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

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Millésime : 2022

Type : vin blanc tranquille sec

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et  
biodynamiques