

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2019



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

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux fruits, à parfaite maturité, sont retenus. Sur ce millésime aux rendements faibles, marqué par un été sec et très chaud, la cuvée Pur Sang traduit à merveille la concentration exceptionnelle d'un fruit 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 souvent iodés, ainsi que le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une énergie à nulle autre pareille.

Ce Pur Sang 2019, intense et fougueux, 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 d'amande grillée, le vin révèle un superbe nez marqué par une fraîcheur toute maritime, évoquant les algues, les embruns et les carapaces de crustacés, juste sortis de l'eau. Viennent ensuite des notes délicates et aériennes de petites fleurs blanches, de muguet, d'herbes fraîchement coupées, de thé vert, d'ortie et de cerfeuil. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, sur la pomme, le noyau de pêche, le melon, le pamplemousse et quelques touches tonifiantes de groseille à maquereau et de fruit de la passion.

L'attaque est impressionnante, à la fois très concentrée et remarquablement tendue. La texture est cristalline, droite. On ressent la pureté d'une eau de torrent et tout l'éclat d'un fruit frais particulièrement savoureux. 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 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.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et frais : Fleurs blanches, muguet, cerfeuil, thé vert, ortie, eucalyptus, gazon fraîchement coupé. Embruns et craie. Pomme, nectarine, melon, fruit de la passion, agrumes et groseille à maquereau.

Bouche : Entame fougueuse et puissante, à la fois très concentrée et tendue comme la corde de l'arc. Beaucoup d'énergie, comme l'eau d'un torrent. Des fruits jaunes, des agrumes et une longue finale saline très percutante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, salade d'araignée de mer aux agrumes. Carpaccio de Saint-Jacques. Plus tard, turbot rôti. Homard grillé ou en navarin. Volaille en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2024 et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques