

Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2019



Dense, profond mais particulièrement dynamique cette année, 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. Tendus, serrés, son équilibre est remarquable.

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 richesse et densité, l'incroyable talent de vinificateur de Louis-Benjamin amène ici une élégance et une énergie qui vous élèvent.

Le nez se révèle d'une classe et d'une sophistication étourdissantes : les fleurs blanches à peine ouvertes (aubépine ou chèvrefeuille) côtoient le persil plat et l'aneth, le coing, la poire et la prune verte se mêlent au fruit de la passion, au citron confit et au zeste de pamplemousse. A l'aération prolongée, le sol imprime sa marque sur une note fumée de pierre frottée, qui précède une touche lactée de yogourt frais.

La bouche à la fois charnue et très pure, d'une densité incroyable, se déploie étape par étape, alliant l'énergie stimulante des agrumes à une minéralité active (évoquant les graviers) et de très beaux amers, poivrés et mentholés. L'allonge est déjà phénoménale, sur une belle pureté forale de la finale, comme relevée 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 - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant

Nez : Très profond et sophistiqué.
Quinquina, citron confit et
pamplemousse. Fruits jaunes, coing,
prune verte. Gravier chaud. Aneth et
persil. Notes lactiques de yogourt. Ortie,
coriandre fraîche, cerfeuil.

Bouche : Droite et puissante. Très beau
toucher, avec un grain fin et serré.
Saveurs iodées qui apportent une
sensation de fraîcheur. De fins amers
poivrés et citronnés stimulants. Grande
allonge florale.

Accords mets-vins : Jeune, une salade de
crabes ou d'araignée de mer aux
agrumes. Plus tard, une viennoise de sole
aux noisettes et vieux comté. Bar poché
au beurre d'algues. Ravioles de
langoustines, émulsion coco-combava



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques