

Domaine Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2011



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

Ce Buisson Renard est une véritable ode à la pureté et au raffinement. Pourtant issu d'une parcelle de bas de coteau, où les argiles sont plus riches et les silex moins nombreux, elle est d'une élégance rare.

Les vignes âgées de plus de 30 ans ont eu le temps de puiser en profondeur l'intense minéralité qui signe depuis toujours les vins du domaine. Les argiles quant à elles donnent au vin son gras et son extraordinaire puissance en bouche.

Le nez se révèle d'une classe et d'une sophistication étourdissantes : les fleurs à peine ouvertes (aubépine, glycine, jasmin) côtoient l'écorce d'orange, la marmelade, mais aussi de gourmandes notes lactiques de yogourt bulgare.

La bouche, d'une densité incroyable, se déploie étape par étape, alliant la fraîcheur de la fleur d'oranger, du citron confit, avec une minéralité vibrante (évoquant les graviers) et de très beaux amers, presque mentholés. L'allonge est phénoménale, sur de belles notes florales en finale.

Ce grand vin de garde, droit et puissant, appelle une belle gastronomie de la mer, comme un bar de ligne poché au beurre d'algues, une salade de chair de crabes aux agrumes ou une sole à la viennoise et morilles ! Un régal en perspective.

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

Domaine Didier Dagueneau - Buisson Renard - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Très profond et sophistiqué.
Quinquina, orange amère. Gravier chaud.
Glycine, jasmin, aubépine. Notes
lactiques de yogourt.

Bouche : Droite et puissante. Très beau
toucher. Saveurs iodées. Grande allonge
florale.

Accords mets-vins : Salade de crabes aux
agrumes. Viennoise de sole aux morilles.
Bar poché au beurre d'algues.



Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant (après carafage) et
jusqu'en 2020 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques