

Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2024 - blanc



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 Preuilly 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 Saint-Aignan et Châteauneuf, pour vinifier ce sauvignon de pur plaisir, devenu Le S des Poète.

Axé sur l'éclat du fruit et assemblant les raisins de vignes d'une vingtaine d'années en moyenne, le vin est vinifié sans malolactique, principalement en cuves inox (à peine 10% de la cuvée sont élevés en grands fûts). Même pour ce premier vin, Guillaume prend le temps, puisque l'élevage s'étire sur 16 mois.

Par-delà sa robe très claire mais lumineuse, ce nouveau millésime séduit d'emblée par une fraîcheur éclatante et un fruit d'une irrésistible générosité. Le bouquet jaillit littéralement sur un panier de fruits où se mêlent pêche de vigne, brugnon, fruit de la passion, ananas, litchi et orange juteuse. D'autres agrumes prennent ensuite le relais, entre citron vert, zeste de citron et pamplemousse. La citronnelle et la coriandre fraîche apportent une dimension aromatique vive et raffinée qui accentue encore la sensation de fraîcheur, d'éclat tonique. Un nez intensément expressif, solaire sans jamais perdre son énergie, qui donne immédiatement envie de convier quelques amis pour partager un apéritif joyeux !

La bouche confirme cette première impression. Vive, juteuse et particulièrement dynamique, elle conjugue avec beaucoup de naturel éclat du fruit et trame acidulée. Les saveurs de jus de citron jaune, de pomelo et de pomme Granny Smith apportent un relief tonique, tandis que la pêche de vigne et l'orange viennent enrober le cœur de bouche d'une gourmandise irrésistible. Une subtile touche anisée et quelques nuances de réglisse prolongent la dégustation avec beaucoup de charme. La finale, fraîche, désaltérante et pleine d'allant, laisse une sensation de pur plaisir.

Un vin particulièrement friand, un vin de partage et de générosité qui sera

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aussi à l'aise à l'apéritif autour d'un bouquet de crevettes accompagnée d'une mayonnaise à l'estragon, de toasts au saumon fumé, de tarama ou de quelques huîtres, qu'à table avec des cuisses de grenouilles persillées, une friture de petits poissons relevée d'un filet de citron ou des scampi fritti. Attention, une fois le verre terminé, l'envie de se resservir est assez irrésistible.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Les Poète - Touraine Le "S" des Poète - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : claire et lumineuse, aux reflets verts

Nez : expressif et tonique : fraîcheur éclatante, fruit généreux, pêche de vigne, brugnol, fruit de la passion, ananas, litchi et orange juteuse, citron vert, zeste de citron et pamplemousse, citronnelle, coriandre fraîche.

Bouche : vive, juteuse et dynamique, éclat du fruit et trame acidulée, citron jaune, pomelo, pomme Granny Smith, pêche de vigne, orange, gourmandise irrésistible, touche anisée, réglisse. La finale, fraîche, désaltérante et pleine d'allant.

Accords mets-vins : à l'apéritif, des crevettes avec une mayonnaise à l'estragon, toasts au saumon fumé, tarama ou quelques huîtres, à table avec des cuisses de grenouilles persillées, une friture de petits poissons relevée d'un filet de citron ou des scampi fritti.



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11° à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Touraine

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et biodynamiques