

Domaine Les Poète - VDF Argos - 2022 - blanc



Ce n'est qu'en 2011 que les deux cuvées emblématiques signées Guillaume Sorbe, Orphée et Argos, voient le jour. Pendant près d'une dizaine d'années, Guillaume va patiemment identifier les meilleurs terroirs de sa « ferme éco-logique » comme il aime la nommer, et y planter des sélections massales de sauvignon. Selon la nature des sols, il observe comment se comporte les vignes sur ces 28 îlots qu'il a discriminés, il goûte les raisins pour finalement définir les assemblages de parcelles les plus cohérents.

La cuvée Argos se concentre sur des sauvignons issus des secteurs de Quincy et Brinay, aux sols complexes mêlant argiles limoneuses avec des sables et des graves alluvionnaires bien filtrants. Un substrat qui apporte à la fois de la structure, de la profondeur et un beau relief minéral et épicé. Ici, point de course au rendement, mais un travail soigné et minutieux, largement inspiré par la biodynamie et une culture régénératrice pour tirer le meilleur potentiel du raisin et laisser le terroir s'exprimer.

En véritable esthète, le vigneron tient à élaborer les vins à son goût. Face aux réglementations tatillonnes des cahiers des charges des appellations Quincy et Reuilly, il choisit finalement de s'en affranchir et d'étiqueter ses vins, depuis le millésime 2018, sous l'appellation "Vin de France".

2022 a renoué avec un profil climatologique devenu classique aujourd'hui, dominé par de longues périodes ensoleillées et de fortes chaleurs estivales. Certains vignerons sancerrois n'ont pas hésité à affirmer qu'elle fût « un peu bénie des Dieux ». Ici, la bonne pluviométrie du mois de juin (complétée de quelques averses bienfaitrices en août) a permis d'éviter le stress hydrique dont ont pu souffrir certains vignobles, au cours d'un été chaud et très ensoleillé. En outre, la relative fraîcheur nocturne, à partir de la seconde moitié du mois d'août, a favorisé une progression sereine et régulière des maturités, en particulier sur le plan aromatique, tout en conservant des niveaux d'acidité très satisfaisants. Une superbe matière première, promesse d'un grand millésime.

Au chai, Guillaume intervient le moins possible, et accompagne le vin tout en douceur : vinification et long élevage sur lies fines pendant 18 mois en contenants séparés (fûts et cuves). Sans soufre ni intrant.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Guillaume nous livre au final un vin de toute beauté, d'une précision, d'une finesse et d'une profondeur inégalées dans le secteur. A peine le nez au-dessus du verre qu'un bouquet floral intense attend le dégustateur, avec des parfums aériens de petites fleurs blanches, de sureau, de sauge, d'herbe fraîchement coupée ainsi qu'une pointe de menthe et une note d'asperge blanche.

Puis, au fur et à mesure de l'aération, on perçoit des arômes toniques d'agrumes mûrs et salivants qui évoquent la bergamote, le cédrat confit, le pamplemousse rose et le citron vert. Des accents exotiques d'ananas et de fruits de la passion, ainsi qu'une pomme croquante, apportent ce qu'il faut de gourmandise à un ensemble fin et élégant, soutenu par une sensation minérale crayeuse. Il y a beaucoup de charme et de raffinement dans ce nez d'une remarquable pureté.

La bouche est portée par une empreinte minérale qui étire le vin et lui donne une belle vibration sur le palais. L'intensité des agrumes rappelant le zeste de citron confit, le pomelo, associés à une note plus douce de fleur d'oranger, donnent un jus tendu et effilé à l'acidité salivante enrobée par une matière charnue, gourmande, rappelant le jus d'ananas, la mangue et le coulis de fruits de la passion. On perçoit des notes de peau de fruits blancs, pommes et poires, et de noyau de pêche, dont les fins amers dynamisent le milieu de bouche. La finale minérale aux accents mentholés rajoute de l'allonge à ce vin d'une très belle étoffe et d'une précision éclatante.

Par la qualité de ses équilibres, cet Argos 2022 sera aussi à l'aise sur des sashimis de saumon ou de daurade, un carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron et herbes fines ou un ceviche péruvien, que sur un vrai faux risotto de fèves, asperges vertes et petits pois, des linguine aux palourdes, un bar sauvage cuit au four basse température accompagné d'un beurre citronné aux salicornes ou des ravioles à la chair de crabe servies dans un bouillon au lait de coco et à la citronnelle. Sans compter, pour finir, l'incontournable Crottin de Chavignol !

Domaine Les Poète - VDF Argos - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or clair, brillante

Nez : élégant et charmeur : petites fleurs blanches, sureau, sauge, herbe fraîchement coupée, menthe, note d'asperge blanche, bergamote, cédrat confit, pamplemousse rose, citron vert, ananas, fruits de la passion, pomme, note minérale crayeuse.

Bouche : empreinte minérale, agrumes intenses, fleur d'oranger, jus tendu et effilé, acidité salivante, matière charnue, jus d'ananas, mangue, coulis de fruits de la passion, peau de fruits blancs, noyau de pêche. Finale minérale aux accent mentholés.

Accords mets-vins : sashimis de saumon ou de daurade, carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron et herbes fines, ceviche péruvien, risotto de fèves, asperges vertes et petits pois, linguine aux palourdes au beurre citronné, bar sauvage cuit au four, ravioles de crabe ...



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11° à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : sauvignon

Culture : principes biologiques et biodynamiques