

## Domaine Les Poète - VDF Orphée - 2022 - blanc



C'est une des cuvées phares du Domaine des Poète : Orphée assemble les raisins de plusieurs parcelles, aux sols de nature argilo-calcaire mais offrant de nombreuses nuances. Au cœur du vignoble, on retrouve le coteau de Chéry, petit cirque très pentu aux sols argilo-calcaires, orienté au Sud. Mais aussi une parcelle sur le secteur de Preuilly, à la structure argilo-limoneuse, ainsi que deux autres situées sur le finage de Reuilly où l'on retrouve des marnes, des graves alluvionnaires et des sables rouges, plus riches en oxydes de fer, qui vont donner au vin son relief plus épicé et sa profondeur texturée.

Pour cette cuvée, Guillaume choisit de laisser se faire les malolactiques, et privilégie un long élevage en fûts et petits foudres, sur lies fines, pendant près de deux ans. Un élevage pour lequel il choisit de n'ajouter aucun soufre, préférant utiliser l'azote pour éviter toute oxydation lors des phases de manipulation des vins. Il poursuit ainsi son objectif principal : garder intactes l'énergie et la fraîcheur des jus. Pendant ce long temps passé sur ses lies, le vin gagne en étoffe de texture et se minéralise. L'identité variétale parfois marquée du sauvignon s'efface progressivement pour laisser s'exprimer le sol dans toutes ses nuances.

Après plusieurs années d'affinage supplémentaire, dans les caves du Domaine, nous sommes heureux de vous proposer ce superbe sauvignon à son optimum d'équilibre, d'éclat et de profondeur. Le bouquet s'ouvre avec une belle profondeur, porté par une réduction délicatement fumée qui souligne d'emblée son caractère gastronomique. Les notes d'amande légèrement torréfiée accompagnent un généreux panier de fruits de fin d'été où se mêlent pomme rouge, prune jaune, fruits blancs, orange sanguine et mandarine. Puis le vin change progressivement de registre : une fraîcheur végétale particulièrement raffinée s'installe, évoquant les tiges de fleurs, l'aillet, l'oignon grelot, la ciboule, les herbes tout juste coupées, la sauge et l'estragon. Une discrète touche iodée rappelle la coquille d'huître, tandis qu'une sensation presque lactée apporte beaucoup de douceur. À l'aération prolongée, des nuances de résine de pin, de mousse forestière, de pierre mouillée et de fleurs blanches, entre muguet et freesia, parachèvent un nez d'une grande complexité où la minéralité s'exprime avec naturel.

La bouche séduit immédiatement par sa texture enveloppante et son remarquable équilibre. Les saveurs généreuses de prunes bien mûres, de

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruits blancs juteux et de clémentine offrent une sensation de maturité parfaitement maîtrisée, rapidement dynamisée par une acidité salivante évoquant la rhubarbe et le jus de citron frais.

Cette tension parfaitement intégrée accompagne le vin jusqu'à une longue finale, intensément minérale, où la fraîcheur du terroir prend progressivement le dessus sans jamais sacrifier la gourmandise du fruit. Une cuvée qui conjugue avec beaucoup d'élégance profondeur, relief et énergie, dans un style particulièrement accompli.

Un vin de gastronomie que l'on pourra aisément associer à des noix de Saint-Jacques juste snackées accompagnées d'un jus crémeux de palourdes au cerfeuil, à une cassolette de fruits de mer et champignons gratinée ou encore à un ceviche colombien à la mangue. Des accords qui souligneront parfaitement la fraîcheur, la profondeur et la remarquable salinité de cette très belle cuvée.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Les Poète - VDF Orphée - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or clair, brillante

**Nez :** nuance fumée, amande torréfiée, pomme rouge, prune jaune, fruits blancs, orange sanguine, mandarine, tige de fleurs, aillet, oignon, grelot, ciboule, sauge, estragon, coquille d'huître, note lactée, résine de pin, mousse, pierre mouillée, fleurs blanches

**Bouche :** texture enveloppante, équilibre, prunes, fruits blancs, clémentine, acidité salivante et dynamisante (rhubarbe, jus de citron), tension parfaitement intégrée. Longue finale minérale, où la fraîcheur prend le dessus sans sacrifier la gourmandise du fruit.

**Accords mets-vins :** à des noix de Saint-Jacques juste snackées accompagnées d'un jus crémeux de palourdes au cerfeuil, à une cassolette de fruits de mer et champignons gratinée ou encore à un ceviche colombien à la mangue.



### Conseils de service

**À consommer :**

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

**Température de service :** 11 à 12°

**Ouverture :** Rapide aération en bouteille (1/2 h)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** sauvignon

**Culture :** principes biologiques et biodynamiques