

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2022 - blanc



Ce vin intense et souvent fougueux dans sa jeunesse est issu d'une parcelle d'un peu plus de 2 hectares située dans le secteur de La Folie sur la commune de Saint-Laurent-L'Abbaye. Les vignes affichent aujourd'hui plus d'une trentaine d'années et occupent un terroir mêlant petits silex et argiles légères, sur un socle calcaire.

Comme toujours avec le domaine Dagueneau, seuls les plus beaux fruits, à parfaite maturité, sont retenus. Sur ce millésime précoce, marqué par un été sec et chaud, la cuvée Pur Sang traduit à merveille la belle concentration d'un fruit sans entrave, à la pureté épatante, sans rien perdre de sa sophistication aux accents à la fois poudrés et mentholés. Bien sûr, ici, les aspects variétaux du sauvignon n'ont pas leur place : c'est le terroir qui s'exprime avant tout, sur une dimension résolument crayeuse et saline, aux accents iodés, ainsi que le talent extraordinaire du vigneron, capable de donner à ce vin une énergie prodigieuse et une précision de définition exceptionnelle.

Ce Pur Sang 2022, intense et encore compact, conjugue admirablement ce fruité dense et charnu propre au millésime et cette énergie fabuleuse, ce souffle incomparable que lui apporte le terroir. Grâce à un élevage d'une rare maîtrise, la puissance naturelle du vin est parfaitement canalisée.

Passée une première touche fumée, aux accents de pierre frottée, le vin révèle un superbe nez marqué par la fraîcheur et la pureté cristalline rappelant une eau de source glacée, infusée de quelques feuilles de menthe et de citronnelle. Viennent ensuite des notes délicates et aériennes de fleurs blanches du verger, de chèvrefeuille, d'herbes fraîchement coupées, de thé vert, d'estragon aux accents anisés ou d'eucalyptus. Le fruit n'est pas en reste bien sûr, croquant à souhait, sur la pomme Granny, la pêche plate et un soupçon d'ananas. L'imprégnation minérale revient au premier plan, sur des évocations de cailloux mouillés et de poudre de craie, accompagnées de notes de pamplemousse, de citron et de groseille à maquereau.

L'attaque est impressionnante, à la fois concentrée et remarquablement tendue. La texture est fuselée, très droite. On ressent à nouveau cette pureté d'eau, évoquant davantage les embruns salés, sur une plage normande ou bretonne. Fruits blancs et fruits à noyau sont délicieusement juteux. Mais ce qui frappe certainement le plus, c'est cette extraordinaire percussion minérale, saline, qui donne au milieu de bouche et à la finale une énergie considérable, relancée en permanence par des amers nobles. La grâce, la vivacité, la puissance : oui ce blanc a tout d'un Pur-sang !

Un grand vin de garde qui révélera, dans 10 ans ou plus, de grands plats

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

comme un Turbot rôti parsemé de truffes blanches, un homard accompagné d'un jus de carapace corsé, mais aussi une gastronomie plus terrienne comme un saucisson lyonnais brioché aux morilles ou une volaille de Bresse en demi-deuil.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Pur Sang - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Blanc à la limpidité cristalline, évoquant la pureté d'une eau de source glacée.

Nez : Fumée et pierre frottée en ouverture, puis menthe, citronnelle, fleurs blanches, chèvrefeuille, estragon, eucalyptus, pomme Granny, pêche plate, cailloux mouillés et poudre de craie.

Bouche : Attaque concentrée et tendue, texture fuselée et droite. Fruits blancs juteux, percussion minérale et saline saisissante, finale d'une énergie prodigieuse relancée par des amers nobles.

Accords mets-vins : Jeune, sur un homard accompagné d'un jus de carapace corsé ou un saucisson lyonnais brioché aux morilles. - Plus tard, sur un turbot rôti aux truffes blanches ou une volaille de Bresse en demi-deuil.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2027 et jusqu'en 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération ou carafage indispensables (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques