

S et JP. Agissson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2022 - blanc



Cette Belle Endormie, représentée, sur l'étiquette de cette rare cuvée, d'un trait fin et gracieux, c'est un peu le destin de cette parcelle de sauvignon, d'un demi-hectare, plantée en 1987 sur la commune de Tracy-sur-Loire, au cœur de l'appellation Pouilly-Fumé. Cette « belle endormie » ne ferait-elle pas également référence à cette appellation ligérienne restée trop longtemps dans l'ombre de son imposante voisine sancerroise ? Une interprétation qui n'engage que nous !

Ce qui est sûr, c'est que le finage de Pouilly-Fumé ne manque pas d'atouts, à commencer par la qualité évidente et la diversité de ces terroirs, où l'on retrouve des argiles à silex, des marnes kimméridgiennes, ou encore, comme ici, des sols très calcaires... On pouvait compter sur le talent et la précision de Jean-Philippe pour installer ce magnifique Pouilly-Fumé parmi les plus brillants représentants de l'appellation.

Notre trentenaire a tôt compris le potentiel de cette parcelle, à condition de ne pas être effrayé par l'adversité. En effet, ici, les sols du Portlandien constellés de très gros cailloux calcaires mêlés à des argiles souples sont très difficiles à travailler. Il en faut plus pour décourager Jean-Philippe... Autre intérêt de cette vigne : elle n'avait plus connu de produits de synthèse depuis 6 ans avant son acquisition, en ligne avec l'approche culturelle de Jean-Philippe, centrée sur le respect du vivant et des équilibres naturels des sols. Sur ce millésime 2022 au profil plutôt solaire, Jean-Philippe a choisi de vendanger assez tôt, afin de préserver dans les jus cette pureté acidulée, cette énergie interne qui vont structurer et animer son vin.

Dès l'ouverture, La Belle Endormie envoûte par son bouquet d'une fraîcheur et d'un raffinement remarquables, incarnant toute l'élégance d'un grand sauvignon de terroir calcaire. Les agrumes lumineux tels que l'orange sanguine, le citron vert confit et le pamplemousse, se mêlent harmonieusement pour offrir de l'éclat et de la vivacité. La nectarine, mûre et juteuse, apporte une touche de douceur subtile qui équilibre parfaitement l'ensemble. Les notes florales, délicates et aériennes évoquent le muguet, le chèvrefeuille et la fleur de cerisier : associées à une touche subtilement herbacée et anisée, elles dessinent un tableau printanier d'une grande finesse. Cette symphonie aromatique, où chaque teinte trouve sa place, transporte dans l'univers des plus grands Pouillys, exprimant une identité olfactive d'une justesse et d'une profondeur captivantes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, l'attaque séduit par une texture soyeuse, presque caressante, où le velouté chlorophyllien du vin enveloppe le palais. Les arômes floraux, entre fleur d'oranger et eau de rose, apportent une dimension finement exotique et élégante. Le milieu de bouche, encore retenu par la puissance naturelle du millésime, laisse émerger des notes d'amande douce, de néflier du Japon, de bergamote, de mangue et de fruit de la passion, dans une harmonie savoureuse. La finale séduit par sa touche stimulante d'orange amère et surtout, par sa minéralité subtile et parfaitement équilibrée. Elle prolonge la fraîcheur vibrante qui illumine les derniers instants de la dégustation. Ce Pouilly Fumé, concentré et précis, révèle un grand millésime où chaque nuance est à sa place, témoignant d'une grande maîtrise aussi bien dans la viticulture, le choix optimal de la date de vendange que dans la vinification, pleinement au service des équilibres du fruit.

Pour sublimer le volume et la fraîcheur de ce sauvignon, imaginons quelques médaillons de homard à peine cuit sublimé dans un bouillon relevé au miso et citronnelle. Les notes d'umami, de fraîcheur du bouillon et la mâche du homard accompagneront parfaitement cette décidément fort Belle Endormie. Autre option, dans la jeunesse du vin, une chair de tourteau travaillée avec une mayonnaise et de l'avocat, ou encore un crottin de Chavignol mi-sec. Régalez-vous !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, transparence lumineuse

Nez : frais et raffiné : orange sanguine, citron vert confit, pamplemousse, nectarine, muguet, chèvrefeuille, fleur de cerisier, touche subtilement herbacée et anisée.

Bouche : texture soyeuse, voire caressante, velouté chlorophyllien, fleur d'oranger, eau de rose, amande douce, néflier du Japon, bergamote, mangue, fruit de la passion, Finale sur une touche stimulante d'orange amère et une minéralité subtile et équilibrée.

Accords mets-vins : médaillons de homard à peine cuit sublimé dans un bouillon relevé au miso et citronnelle. Autre option, dans la jeunesse du vin, une chair de tourteau travaillée avec une mayonnaise et de l'avocat, ou encore un crottin de Chavignol mi-sec.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques