

S et JP. Agisson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2023 - blanc



La Belle Endormie porte toujours aussi bien son nom tant cette cuvée rayonne d'élégance et de justesse : elle a tout pour participer activement au réveil d'une appellation longtemps restée dans l'ombre de sa célèbre voisine sancerroise. Issue d'une parcelle de sauvignon d'un demi-hectare plantée en 1987 sur la commune de Tracy-sur-Loire, elle révèle, millésime après millésime, tout le potentiel des grands terroirs calcaires de Pouilly-Fumé.

Ici, les sols du Portlandien, composés de gros blocs calcaires mêlés à des argiles souples, sont aussi exigeants que prometteurs. Ils imposent un travail rigoureux à la vigne, mais offrent en retour cette minéralité noble et lumineuse qui signe l'identité de la cuvée. Fidèle à son approche respectueuse du vivant, Jean-Philippe cultive cette parcelle sans artifice, en cherchant avant tout à préserver la fraîcheur du fruit et l'énergie du sol.

Sur ce millésime 2023, il signe un vin d'une grande harmonie, moins démonstratif que certains voisins, mais d'une élégance et d'une profondeur remarquables. Dans ce style à la fois sobre, vibrant et millimétré qui a fait la gloire des Pouillys signés Daguenau.

La robe, d'un or très clair, brille par son éclat et sa luminosité. Le nez se montre d'emblée subtil et raffiné, fidèle à ce que l'on peut désormais appeler le style Agisson. Les fruits blancs dominent, autour d'une poire d'une grande pureté, accompagnée d'une touche de pêche blanche et de raisin frais. À l'aération, une sucrosité délicate apparaît, évoquant l'anis de Flavigny, le sucre glace ou une meringue légère, délicatement posée sur une crème de citron. Des notes florales poudrées, entre violette, lavande et frésia, s'élèvent ensuite, prolongées par une touche mentholée et camphrée qui conduit vers un registre balsamique de pinède, de sève et d'aiguilles de pin. La minéralité, douce et parfaitement intégrée, évoque une roche polie, un marbre clair capable de capter et de refléter la lumière. C'est brillant.

La bouche confirme immédiatement cette impression d'équilibre souverain. Le fruit est juteux et précis, porté par une acidité juste et une salinité appuyée mais élégante. On retrouve une déclinaison harmonieuse de pommes Reinette, Granny et Gala, rejointes par des saveurs de poire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Des notes épicées discrètes, un peu de sel et de fines touches végétales et poivrées, entre radis noir et roquette, structurent le milieu de bouche. Avec l'aération, de délicats agrumes apparaissent, autour de l'orange et de la mandarine, accompagnés de nuances subtiles d'abricot et de mirabelle.

La finale se distingue par sa droiture et sa précision. Intense et fuselée, elle est portée par une expression calcaire affirmée, resserrant le vin sur une note dynamique de citron jaune, relevée d'une pointe de pamplemousse. La longueur est substantielle, la persistance habitée, et l'équilibre perçu dès l'attaque se maintient avec une constance remarquable jusqu'aux derniers instants.

Ce Pouilly-Fumé La Belle Endormie 2023 pourra déjà être apprécié, après une bonne aération, sur des langoustines, des crevettes ou un saumon mariné. Avec un peu de garde, deux à trois ans suffiront, il accompagnera idéalement un poisson grillé ou rôti, juste arrosé d'un filet de jus de citron, ou encore un chèvre crémeux de la région.

Un vin tout en élégance sereine, qui confirme la maîtrise et le talent de Jean-Philippe pour magnifier les grands terroirs de Pouilly.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Pouilly-Fumé La Belle Endormie - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, transparence lumineuse

Nez : subtil et raffiné : poire, pêche blanche, raisin frais, anis de Flavigny, sucre glace, meringue légère posée sur une crème de citron, violette, lavande, frésia, touche mentholée et camphrée, pinède, sève et d'aiguilles de pin, roche polie, marbre clair.

Bouche : équilibre souverain, fruit juteux et précis, acidité juste, salinité élégante, pommes, poire, épices discrètes, sel, radis noir, roquette, agrumes délicats, abricot, mirabelle. Longue finale droite et précise, entre expression calcaire et agrumes.

Accords mets-vins : après une bonne aération, sur des langoustines, des crevettes ou un saumon mariné.

Dans deux à trois ans suffiront, il accompagnera idéalement un poisson grillé ou rôti, juste arrosé d'un filet de jus de citron, ou encore un chèvre crémeux de la région.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques