



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 9 juin 2016

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

Domaine DAGUENEAU

Didier Dagueneau, vigneron français mondialement réputé qui a marqué de son empreinte l'appellation Pouilly-Fumé, s'est également illustré avec maestria sur le vignoble de Jurançon. Il nous a quitté en 2008 mais son fils Benjamin, qui secondait son père depuis plusieurs années, a repris le flambeau avec la même passion et le même talent. Avec sa sœur Charlotte, ils prolongent l'esprit de famille et conduisent leurs deux vignobles avec le même brio. On ne court pas ici après les certifications mais les vignes sont travaillées dans un esprit bio qui concourt au caractère très minéral de tous les vins, qu'ils proviennent de Pouilly-Fumé ou de Jurançon. A Jurançon, le vignoble couvre 3 hectares en terrasses, exclusivement plantés de Petit Manseng. Il en ressort un vin doux d'une pureté immaculée, intense, cristallin, d'une magnifique complexité aromatique.



Vin d'accueil : **Sancerre. La moussière 2013. Alphonse Mellot**

Pouilly Fumé. Blanc Fumé de Pouilly 2013

Droit, citronné.

Pouilly Fumé. Pur Sang 2009

Plus rond. Beurre, miel, fruits exotiques. Long et droit néanmoins.

Sancerre. Mont Damné 2006

Nez : Magnifique et complexe.

Bouche : Epices, rose. Des amers mais parfaitement équilibré. Tout à fait exceptionnel !

Pouilly Fumé. Silex 2006

Nez : Minéral, complexe et élégant. Mine de crayon, pamplemousse, miel, épices douces.

Bouche : Aérien. Gras mais fluide. Equilibre parfait entre puissance et finesse. Exceptionnel !

Pouilly Fumé. Buisson Renard 2002

Millésime de référence.

Nez : Truffe blanche, citron, bonbon anglais.

Bouche : Belle acidité. Amertume et finale agrume (citron frais), salin et iodé. Très tendu, tranchant.

Jurançon. Les jardins de Babylone 2011

Nez : Ananas rôti, pomme au four, confiture de fraises.

Bouche : Puissant, frais et léger. Un véritable jus de fruits !

Une forte acidité avec peu d'alcool : on retrouve ici les caractéristiques d'un vin liquoreux germanique.