

Domaine du Pélican Arbois "savagnin ouillé" blanc sec 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: JURA

Vigneron(ne): G. d'angerville (PELICAN - Jura)

Millésime: 2018

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Savagnin ouillé

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90+/100

Cépage dominant: savagnin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DU PELICAN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Depuis le millésime 2015 le domaine intègre les fameuses vieilles vignes de Jacques Puffeney, qui a pris sa retraite et cédé l'honneur de s'en occuper à Guillaume d'Angerville. Un saut qualitatif certain ! Il y a désormais l'avant et l'après 2015.

100% savagnin, cépage qui caractérise le plus souvent les grand vins jaunes de la région, mais aucune trace de "jaune" dans ce vin, car il n'est pas élevé "sous voile", mais bien ouillé comme tout blanc sec "normal".

commentaires sur ce

Domaine du Pélican Arbois "savagnin ouillé" 2018

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 91/100. *Un savagnin habilement vinifié et élevé dans des fûts à l'influence bourguignonne. Un grain soyeux et hyper maîtrisé. Un blanc joliment stylisé, en longueur, ponctué par une réduction élégante. Un peu convenu.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Droits mais corsés et généreux, les blancs s'expriment avec un sens de la mesure innée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Luis Gutiérrez - avril 2021) : 90+/100. *The 2018 Arbois Savagnin Ouillé has varietal character of ripe Savagnin, balanced and expressive, with some spicy and smoky notes reminiscent of oak aging. It feels quite ripe and warm at 14.5% alcohol, and it has a chalky feeling to it. The nose shows more nuanced than the palate, where the wine feels a tad heavy with a relatively short finish. Drink date 2021-2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le cépage : le savagnin, c'est le cépage emblématique du Jura, très droit, vif, puissant et aromatique (citron, fruits exotiques).

La vinification : Afin de garder le caractère aromatique du savagnin, il est élevé en foudre et dans des fûts de 500L , sans fûts neufs. C'est aussi un élevage de 10 mois en fûts puis le vin est assemblé en cuve inox avant mise.

Description brève du produit :

92/100 B+D et **91/100 RVF**. Récent domaine d'Arbois, minutieusement bâti par Guillaume d'Angerville, avec la même rigueur que dans son illustre domaine bourguignon "**Marquis d'Angerville**" situé à **Volnay**. 100% savagnin, mais aucune trace de "jaune" dans ce vin, impressionnant de pureté et de minéralité. Une expression extrêmement délicate du savagnin.