

Domaine du Pélican Arbois "savagnin ouillé" blanc sec 2014

Prix du produit :

198,00 €



caractéristiques du produit :

Région: JURA

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

Millésime: 2014

Appellation: Arbois

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description brève du produit :

Nouveau 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, extrêmement impressionnant de pureté et de minéralité. Du jamais vu.

Description du produit :

[PRESENTATION DU DOMAINE DU PELICAN](#)

Nouveau 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, cépage qui caractérise le plus souvent les grands 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". Extrêmement impressionnant de pureté et de minéralité. Du jamais vu.

*Commentaires sur ce **Domaine du Pélican "savagnin ouillé" 2014 :***

Coup de coeur Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Profond et racé, ce blanc d'élégance et d'éclat joue une partition habile entre finesse et étoffe. Une magnifique expression de ce cépage, à l'acidité marquée, bien négociée par un élevage ajusté, en fûts de 500 litres sans bois neuf. **16.5/20***

Apogée : de 2016 à 2020

Notre commentaire : *Quoi de plus commun que le savagnin en Arbois ? Eh bien il va falloir revoir ses classiques, car au domaine du Pélican, le savagnin - cépage très tardif - est ouillé, et tout simplement époustoufflant, d'une magnifique acidité, avec une puissance bien présente mais jamais exubérante, et*

une finale ultra-minérale, d'une longueur inouïe.

Nous sommes restés sans voix à la dégustation de ce nectar, pour profiter encore de sa longueur sans la moindre touche rustique. Vin unique, à découvrir impérativement. Wow.