



Didier Dagueneau Buisson Renard 2018

DIDIER DAGUENEAU, LOIRE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Sauvignon Blanc
Alkoholi	13,50 %
Kuvaus	Cuveén nimi Buisson Renard (= suomeksi 'puska kettu') sai nimensä siitä kun Didier halusi näpäyttää yhtä ranskalaista viinikriitikkoa, joka kutsui kyseistä viiniä Buisson Renardiksi, Buisson Menardin sijaan samalla kritisoiden voimakkaasti Didier Dagueneauta ja hänen toimintatapojaan.
Viinialue	Vin de France (Pouilly-Fumé), Buisson Menard-tarha.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viiniä on kypsytetty sikarinmuotoisissa 450l ja 600l tammitynnyreissä. Tuotanto noin 7000 pulloa vuosittain.



Didier Dagueneau

LOIRE, RANSKA

Didier Dagueneau tunnetaan nimellä “Wild Man of Pouilly”, ei pelkästään hänen krouvin ulkonäön vaan myös hänen ideoiden ja jyrkkien mielipiteiden takia. Hän on suuttanut käytöksellään monet hänen naapurinsa, mutta toisaalta myös ihastuttanut viinimaailmaa omalla persoonallisuudellaan ja upeilla viineillään. Dagueneau on loistava viinintekijänä ja ehdottomasti alueensa parhaita tuottajia, vaikka hän ei aloittanutkaan uraansa viinien parissa. Didier on pienestä saakka ollut intohimoinen moottoripyörä fanaatikko ja ennen viiniuransa alkua hän ajoikin nuorena kilpaa sivuvaunu-moottoripyörillä ympäri maailmaa vuosina 1978-1982. Talvisin hurjapäinen Didier ajoi myös kilpaa koiravaljakkokisoissa, mutta veri veti häntä takaisin kotikonnuilleen Pouilly-Fuméen viinin pariin ja vuonna 1982 hän perusti oman viinitalonsa.

Dagueneau on alusta saakka halunnut voimakkaasti nostaa Pouilly Fumen viinien mainetta rajoittamalla runsaasti satomääriään ja työskentelemällä tarhoillaan täysin manuaalisesti ilman traktoreita, hänen oma hevonen apunaan. Hänen työskentely filosofia sekä tarhoilla että kellarissa perustuu lähes sairaalloiseen perfektionismiin ja pienten detaljien hallitsemiseen. Dagueneau viettää suurimman osan ajastaan tarhoillaan ja hänen tiimissään viinitarhoilla työskentelee 1 henkilö per noin 1 hehtaari, jollaista toimintatapaa vaalitaan usein vain arvostetuimmilla viinitaloilla Burgundissa, mutta harvoin muualla Loiren laaksossa. Tila on toiminut jo vuodesta 1993 biodynaamisin periaattein ja ollut yksi biodynaamisen viininviljelyn edelläkävijöistä yhdessä Nicolas Jolyn ja Mark Angélin kanssa.

Dagueneau tuottaa pääosin valkoviiniä Pouilly-Fumén alueelta, mutta 2000-luvun alussa hän lisäsi tuotantoonsa hieman valkoista Sancerrea sekä Juranconia. Talon viinit kypsyvät ranskalaisissa tammitynnyreissä ja tynnyreiden koko vaihtelee vuosikertojen sekä eri cuvéiden mukaan. Tyyliltään Dagueneauun viinit ovat todella intensiivisiä ja puhtaana raikkaita sekä kestävät todella pitkää kellarointia.

Didier Dagueneauun tarina on inspiroiva ja valloittava, mutta samalla myös todella traaginen. Hän kuoli Syyskuussa 2008 jouduttuaan pienlentokone-onnettomuuteen Cognacin alueen lähetyvillä, ollessaan vasta 52-vuotias. Vuodesta 2008 eteenpäin viinitaloa on hoitanut Didierin poika Louis Benjamin, joka on jatkanut kunniakkaasti isänsä aloittamaa Loiren viinien vallankumousta.