

## Didier Dagueneau - Silex - 2017



Nous voici sur la parcelle reine du Domaine Dagueneau, tout en haut de la butte de Saint-Andelain, sur ces fameux sols de gros silex durs, mêlés à l'argile. Si le Centre-Loire se voyait un jour reconnaître des Grands Crus, comme en Bourgogne, nul doute que la cuvée Silex serait le premier d'entre eux !

Car ce vin atteint un niveau de puissance, de concentration, de complexité et de persistance rarissimes, le classant de toute évidence parmi les plus grands blancs du vignoble français...et au-delà! Ici, Louis-Benjamin parvient à sublimer le sauvignon qui, porté par l'énergie et l'imprégnation minérale qu'il trouve dans ce terroir d'exception, se révèle d'une densité et d'une profondeur hors du commun.

L'âge de la vigne, entre 30 et 80 ans, la qualité exceptionnelle du terroir et de l'exposition, les faibles rendements et le tri impeccable des raisins, la qualité et la précision de l'élevage sur lies (20 mois au total, en fûts "cigare" puis en cuve), tout concourt à tutoyer la perfection. Malheureusement, en 2017, malgré tous les efforts déployés pour lutter contre le gel de la deuxième quinzaine d'avril (y compris le recours à des éoliennes mobiles), les dégâts ont été très importants. C'est, au final, à peine un tiers d'une récolte normale que Louis-Benjamin et son équipe ont pu rentrer dans les chais. Le point positif, c'est que les parfaites conditions de l'été ont permis de cueillir des grappes certes rares et plutôt petites, mais portant des raisins parfaitement mûrs, très concentrés et avec d'excellents niveaux d'acidité. Un équilibre et une intensité que l'on sent déjà poindre dans le verre !

Dès le premier nez, on se demande comment Louis-Benjamin Dagueneau parvient avec une telle régularité à ce niveau de pureté et de profondeur. Véritable extrait de terroir, ce puissant Silex révèle une minéralité exceptionnelle entre « pierre à fusil », fumée et craie, mais aussi une fraîcheur intense et vivifiante sur des notes de fenouil, d'eucalyptus, d'ortie et de réglisse, accompagnées d'arômes épicés évoquant la noix de muscade, la poudre de gingembre et le poivre blanc. Quant au fruit, il est pur, croquant, tout simplement succulent, sur des évocations de fruits blancs du verger, de fruits jaunes et d'agrumes (citron vert, pomelo). Une fascinante complexité...

La profondeur verticale et l'impression de puissance en bouche sont exceptionnelles. Mais la fraîcheur et la tension ne sont jamais loin, donnant à l'ensemble un équilibre magistral. Malgré son très jeune âge, on est déjà ébloui aujourd'hui par sa finale, d'une persistance phénoménale, sur les agrumes, les amers fins et une touche crayeuse excitante. Bien sûr, ce Silex à la densité exceptionnelle, est taillé pour une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

très grande garde : il commencera à s'approprier d'ici 5 à 6 ans, et tutoiera les sommets dans 10 ou 15 ans !

Splendide dans sa jeunesse sur des entrées ou plats froids (mousse de légumes au chèvre frais, huîtres, anguille ou carpaccio de saint-jacques...), il magnifiera dans quelques années un homard, une lotte ou un turbot !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Didier Dagueneau - Silex - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et sophistiqué. Pierre à fusil, craie, fenouil, eucalyptus, ortie et réglisse. Poudre de gingembre, poivre blanc. Fruits blancs du verger, fruits jaunes et agrumes (citron vert, pomelo).

Bouche : Très concentrée, énorme profondeur verticale. Percussion minérale hors norme. Superbes amers évoquant la craie, le bâton de réglisse et les zestes d'agrumes. Finale d'une longueur époustouflante.

Accords mets-vins : Jeune sur du froid : anguille fumée, terrine de légumes au chèvre, huîtres et carpaccio de saint-jacques. Demain, des préparations plus crémeuses : homard et son jus de carapace émulsionné, Saint-jacques aux truffes...



### Conseils de service

À consommer :  
De préférence entre 2024 et 2037

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage  
impératif (au moins une heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques