

## Didier Dagueneau - Silex - 2018



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. Après une année 2017 marquée par un gel important au printemps, 2018 se présentait sous de meilleurs auspices. Certes, le printemps très pluvieux faisait craindre le pire du côté des maladies cryptogamiques. Mais finalement, cette réserve d'eau s'avérait particulièrement bénéfique pour que la vigne affronte dans de bonnes conditions la sécheresse estivale. Après une floraison qui s'est finalement déroulée dans d'excellents conditions, le sauvignon a mûri de façon très régulière. Ce sont au final des raisins concentrés, à l'aromatique expressive, que Louis-Benjamin et ses équipes ont entrés en cave.

Dès le premier nez, on se demande comment Louis-Benjamin parvient avec une telle régularité à ce niveau de pureté et de profondeur. Véritable extrait de terroir, ce puissant Silex 2018 relève à la fois du baroque le plus flamboyant et d'une sérénité, d'un calme presque cistercien. Ici, les contraires se marient, le yin et le yang ne font qu'un. On aime sa percussion minérale entre « pierre à fusil », fumée et craie, mais aussi une fraîcheur intense et vivifiante sur des notes d'eucalyptus, d'ortie et de réglisse, accompagnées d'arômes épicés évoquant le gingembre et le poivre blanc. Le fruit jaillissant se révèle particulièrement savoureux, entremêlant les fruits blancs du verger, les fruits à noyau, les agrumes et les fruits tropicaux. La complexité est admirable.

La profondeur verticale et l'impression de puissance en bouche sont tout aussi exceptionnelles. Mais la fraîcheur et la tension ne sont jamais loin, donnant à l'ensemble une merveilleuse sensation d'équilibre. 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

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

crayeuse excitante. Bien sûr, ce Silex à la densité exceptionnelle, est taillé pour une très grande garde : il commencera à s'appriivoiser 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 une langouste ou un turbot !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Didier Dagueneau - Silex - 2018



### 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, ananas, passion 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 2023 et 2038

Température de service : 11 à 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques