

Didier Dagueneau - Silex - 2019



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 plus de 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 un printemps relativement arrosé, la saison 2019 fut marqué par des pics de chaleur enchaînant les records, dès la fin du mois de juin. Les bonnes réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols ont permis de limiter les phénomènes de stress hydrique et de blocage des maturités pendant cette période estivale caniculaire. Cependant, les raisins sont restés assez petits, avec des peaux épaisses et peu de jus, donnant des rendements très faibles. En contrepoint, les concentrations se révélaient exceptionnelles.

Dès le premier nez, on se demande comment Louis-Benjamin parvient avec une telle régularité à ce niveau d'intensité et de profondeur. Véritable extrait de terroir, ce puissant Silex 2019, ancré dans le sol, sait aussi faire preuve d'une fraîcheur aux contours aériens, presque graciles. Ici, les contraires se marient dans la plus pure harmonie, le yin et le yang ne font qu'un. On aime sa percussion minérale entre « pierre à fusil », fumée et craie, mais aussi ses notes toniques de jeunes pousses de coriandre, d'aneth, d'eucalyptus, de citron vert et de pamplemousse juteux. Les épices ne sont pas loin, autour du gingembre, qui relèvent un cœur fruité d'une absolue pureté, évoquant fruits blancs et pêche de vigne.

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 d'un bâton de réglisse et une touche crayeuse excitante. Bien sûr, ce Silex à la densité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

exceptionnelle, est taillé pour une très grande garde : il conviendra de l'oublier 10 ans en cave pour qu'il commence à montrer son vrai visage !

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

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Silex - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et sophistiqué. Pierre à fusil, craie, aneth, 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, carpaccio de saint-jacques. Huîtres chaudes, crème de cresson et caviar. Demain, des préparations plus crémeuses : homard et son jus de carapace émulsionné, Saint-Jacques aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques