

Didier Dagueneau - Silex - 2020



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 ans pour les plus « jeunes » et plus de 80 ans, la qualité exceptionnelle du terroir et de l'exposition, la maîtrise des rendements et des justes maturités, 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.

Ce millésime 2020 clôt une trilogie d'années solaires, marquées par des étés chauds et assez secs. Les bonnes réserves d'eau emmagasinées dans les sous-sols pendant l'hiver ont permis de limiter les phénomènes de stress hydrique et de blocage des maturités pendant cette période estivale. Les maturités, précoces, ont révélé de magnifiques équilibres : les nuits relativement fraîches du mois d'août ont permis de préserver de très belles acidités tartriques, en complément d'aromatiques mûres et expressives. Promesses d'un grand millésime !

Dès le premier nez, on se demande comment Louis-Benjamin parvient avec une telle régularité à ce niveau d'intensité et de profondeur. Ce puissant Silex 2020, profondément 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 caillou mouillé, fumée et craie, mais aussi ses notes toniques de jeunes pousses de coriandre, d'eucalyptus, de fougère et de mousse humide, de citron vert, de pomme Granny 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 nectarine.

La profondeur verticale et l'impression de puissance en bouche sont tout aussi exceptionnelles. Combinée à une sensation de fraîcheur tonique omniprésente, elles donnent à l'ensemble une merveilleuse sensation d'équilibre. Malgré son très jeune âge, on est déjà ébloui aujourd'hui par

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sa finale, d'une persistance phénoménale, sur les agrumes, les amers fins d'un bâton de réglisse et une touche fumée évoquant la pierre frottée. S'il sait se montrer expressif sur ce millésime précoce et complet, sa densité de structure nous montre qu'il est taillé pour une grande garde l'idéal serait de l'oublier 10 ans en cave pour envisager d'en tirer le meilleur !

Splendide dans sa jeunesse sur des entrées ou plats froids comme une mousse de légumes au chèvre frais, huîtres plates, salade d'anguille fumée aux agrumes ou carpaccio de Saint-Jacques, il magnifiera, plus tard, une langouste, un homard ou un turbot !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Silex - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et intense. caillou mouillé, fumée et craie, jeunes pousses de coriandre, eucalyptus, fougère, mousse humide, citron vert, pomme Granny, pamplemousse, gingembre, fruits blancs et nectarine.

Bouche : Profondeur verticale et puissance exceptionnelles, fraîcheur tonique omniprésente. Finale d'une persistance phénoménale, sur les agrumes, les amers fins d'un bâton de réglisse et une touche fumée évoquant la pierre frottée.

Accords mets-vins : Jeune sur des entrées ou plats froids comme une mousse de légumes au chèvre frais, huîtres plates, salade d'anguille fumée aux agrumes ou carpaccio de Saint-Jacques, il magnifiera, plus tard, une langouste, un homard ou un turbot !



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2026 et 2045

Température de service : 11 à 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques