

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2018



Décidément, Louis-Benjamin Dagueneau doit sérieusement déranger le syndicat des vignerons de Pouilly-Fumé : après avoir décidé, à contre-cœur, de quitter l'appellation avec le millésime 2017 à la suite d'une sombre histoire de refus d'agrément d'un de ses vins, par le-dit organisme, on lui interdit maintenant d'utiliser le mot « fumé » pour nommer sa cuvée de base, qui fait pourtant figure de mètre-étalon et porte-étendard de l'appellation pour tout ce que la planète compte d'amateurs de grands sauvignons... Allez comprendre ! Le célèbre Blanc Fumé signé Dagueneau devient donc à partir de ce superbe millésime 2018 un « Blanc Etc ».

Derrière ce nom, il y avait pourtant un bel hommage à la fois aux traditions locales et à l'identité de ce vin : on donnait jadis au sauvignon ce nom de blanc fumé, à la fois en raison de la couleur légèrement grisée que prend la baie à maturité, mais aussi pour les notes « fumées » que les meilleurs vins produits sur ces terroirs d'argiles à silex exhalent.

Cette cuvée, idéale pour percevoir immédiatement l'inimitable style Dagueneau, est produite à partir de 4 parcelles différentes, plutôt plantées en vignes assez jeunes (une vingtaine d'années tout au plus). Une partie (environ 2/3) repose sur les fameux sols d'argiles à silex, sur les hauts de coteaux de Saint-Andelain, tandis que le reste provient de terroirs de marnes calcaires, riches en fossiles marins.

En 2018, la qualité du terroir, le travail permanent à la vigne pour éviter que celle-ci souffre de la chaleur et du stress hydrique, et le tri extrêmement rigoureux des raisins ont permis à Louis-Benjamin Dagueneau de travailler un fruit particulièrement savoureux et expressif, aux acidités parfaitement préservées. Ce Blanc Etc nous épate par sa finesse, sa précision de définition et sa prodigieuse énergie. L'éclat exceptionnel du fruit s'exprime sur un registre évoquant fruits blancs juteux, pamplemousse, citron vert, groseille à maquereau, accompagnés de délicats arômes exotiques.

La précision de la lecture du terroir force le respect, aussi bien au nez, avec ses notes de pierre concassée et de sel marin, qu'en bouche où le vin, d'une droiture exemplaire, s'étend sur une longue finale saline, soutenue de bout en bout par de fins amers salivants.

Pureté cristalline, chair délicate, profondeur déjà perceptible qui ne cessera de s'amplifier dans les 5 prochaines années, équilibre juste parfait : bienvenue chez Dagueneau !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître, sel marin. Fleurs blanches. Herbes fines (cerfeuil). Agrumes (pamplemousse, citron vert). Pomme Granny, pêche blanche, groseille à maquereau. Fruit de la passion.

Bouche : Dense et tonique. Beaucoup de sapidité autour des fruits blancs. Une belle acidité rafraîchissante. Finale énergique et montante, portée par de fins amers et une touche saline.

Accords mets-vins : Rillettes aux deux saumons et terrines de poisson. Carpaccio de saint-jacques. Omelette ou risotto aux pointes d'asperges. Chèvre frais (type chavignol).



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2030 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h
avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques