

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2019



Décidément, Louis-Benjamin Dagueneau doit sérieusement déranger le syndicat des vigneron 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 est donc devenu, depuis le 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 2019, la qualité du terroir, le travail permanent à la vigne pour éviter que celle-ci ne souffre trop de la chaleur et du stress hydrique, mais aussi une attention toute particulière au juste point de maturité, qui évoluait très rapidement juste avant les vendanges, ont permis à Louis-Benjamin Dagueneau et Jean-Philippe Agisson, son maître de chai, de travailler un fruit particulièrement savoureux et expressif, aux acidités parfaitement préservées.

Ce Blanc Etc nous épate par la fraîcheur et l'énergie qu'il libère, mais aussi par sa précision de définition, ciselée au laser. L'éclat exceptionnel du fruit s'exprime sur un registre évoquant la pomme Reinette et la pêche de vigne, le citron vert et la mandarine. Autant de notes croquantes et vives accompagnées de nuances plus chlorophylliennes de feuille de menthe, de coriandre et de cerfeuil.

La précision de la lecture du terroir force le respect, aussi bien au nez, avec ses notes de poudre de craie et de sel marin, qu'en bouche où le vin tonique et fuselé, d'une droiture exemplaire, s'étend sur une longue finale saline, soutenue de bout en bout par des saveurs de fruits blancs croquants et de fins amers à la relance.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître, sel marin. Fleurs blanches. Herbes fines (cerfeuil, coriandre).

Agrumes (mandarine, 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 au cerfeuil. Omelette ou risotto aux pointes d'asperges vertes. En fin de repas, un crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques