

Didier Dagueneau - Blanc Fumé - 2017



Cette cuvée porte le nom que l'on donne localement au sauvignon, 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.

Ce Blanc Fumé signé Louis-Benjamin Dagueneau porte formidablement bien son nom tant il conjugue à merveille une maturité absolument parfaite du fruit et cette exquise minéralité « fumée » et scintillante au palais.

Cette cuvée, idéale pour percevoir immédiatement l'inimitable style Dagueneau est produite à partir de 4 parcelles différentes, plutôt plantées de vignes d'une vingtaine d'années en moyenne. 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.

Malheureusement, en 2017 comme en 2016, ces parcelles font partie de celles qui ont le plus souffert du gel de fin avril, et les quantités produites sur cette cuvée ont été diminuées de près de 80%. Une situation d'autant plus regrettable que ce Blanc Fumé brille d'un éclat incomparable.

La plénitude du fruit parfaitement mûr combinée à une tension et une formidable sensation de finesse apportée par les sols de silex donnent au vin un charme fou. Les fruits blancs juteux - on pense à la pomme Granny et à la pêche blanche - rencontrent des notes de berlingots aux agrumes (orange, mandarine) et une touche de fruit de la passion. Le sol amène une dimension fumée et de très fins amers qui dynamisent le vin en bouche. Quelques subtiles notes herbacées, évoquant le cerfeuil et l'herbe grasse, ajoutent un léger souffle de fraîcheur.

La précision de la lecture du terroir force le respect. L'équilibre magistral et l'énergie de ce vin, bien qu'encore comprimée, le porteront très loin. A condition bien sûr de savoir l'attendre, au moins 4 ou 5 ans. Vous entrerez alors pleinement dans la galaxie « Dagueneau », un monde en soi où pureté cristalline, densité et intensité minérale ne font qu'un. Pour notre plus grand bonheur.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Didier Dagueneau - Blanc Fumé - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Pierre à fusil, marbre pilé, coquille d'huître. Fleurs blanches. Herbes fines (cerfeuil). Agrumes (pamplemousse, mandarine). Pomme Granny, pêche blanche. 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 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h
avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques