

Didier Dagueneau - XXI - 2021



Collector absolu, cette cuvée ne sera produite que sur ce millésime et pour cause : face à la minuscule récolte finalement entrée dans la cuverie du Domaine, Louis-Benjamin Dagueneau a pris la décision d'assembler exceptionnellement les jus des différents terroirs, traditionnellement vinifiés séparément. On « voyage » ainsi de Silex à Pur Sang, en passant par Buisson-Renard mais aussi le si rare et recherché Mont Damné, sur le finage de Sancerre, où encore l'iconique Clos du Calvaire, replanté en 2011.

En effet, c'est moins d'un quart d'une récolte normale que Louis-Benjamin et ses équipes ont pu sauver cette année-là. Il y eut bien sûr l'épisode de gel, début avril, qui a frappé des vignes très tôt débouffées après un hiver particulièrement doux. Louis-Benjamin a rapidement compris que les espoirs d'une année généreuse s'étaient brutalement envolés. Comme si cela ne suffisait pas, certaines furent touchées par la grêle, le 18 juin. Sans parler du mildiou qu'il a fallu combattre pendant une bonne partie de la saison, pratiquement jusqu'à mi-août.

Au final, et après un tri extrêmement sévère des raisins (les amateurs connaissent les exigences du Domaine en matière de qualité sanitaire du fruit et de maturité), le peu de jus entré dans les chais a conduit Louis-Benjamin à une décision radicale : ne vinifier qu'une seule cuvée ronde, assemblant tous les terroirs du domaine, une sorte de témoin unique d'une année tout aussi unique en son genre.

Une très belle idée tant il semble aujourd'hui que les qualités des différents terroirs se soient additionnées pour mieux nous séduire : la fougue et l'énergie du Pur Sang, l'envergure et la gourmandise de Buisson-Renard ou des Monts-Damnés, l'extraordinaire profondeur et la vibration de Silex, tout y est, dans un registre frais, élégant et dynamique, typique de ce millésime tardif.

A la fois soyeux et gourmand, le vin s'ouvre dans un registre aérien, à la fraîcheur florale et chlorophyllienne, autour des herbes fines, du cerfeuil, de la coriandre, des fleurs de citronnier ou de sureau, du chèvrefeuille, des jeunes pousses de fougères. Les notes exaltantes de pomme Granny, de pêche de vigne, de pamplemousse et de groseille à maquereau soulignent la belle énergie interne du jus. Une énergie qui se confirme dans une bouche élancée, juteuse et vibrante, animée de l'énergie acidulée des agrumes et d'une touche de fruit de la passion et d'un élan salin ultra-salivant. Concentré, élancé et vibrant, le vin se tend comme la corde de l'arc. Une belle promesse à oublier au moins 7 ou 8 ans en cave. Il resplendira alors sur des noix de Saint-Jacques ou des langoustines snackées accompagnées d'une émulsion au citron yuzu et cerfeuil. On un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

turbot rôti à l'oseille.

Un collector absolu, réservé à une poignée d'amateurs exigeants !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - XXI - 2021



Dégustation et accords

Nez : Soyeux et gourmand : herbes fines, cerfeuil, coriandre, fleurs de citronnier ou de sureau, chèvrefeuille, fougères, pomme Granny, pêche de vigne, pamplemousse, groseille à maquereau.

Bouche : Elancée, juteuse et vibrante, animée de l'énergie acidulée des agrumes et d'une touche de fruit de la passion et d'un élan salin ultra-salivant. Un vin concentré, élané et vibrant.

Accords mets-vins : Sur des noix de Saint-Jacques ou des langoustines snackées accompagnées d'une émulsion au citron yuzu et cerfeuil. On un turbot rôti à l'oseille.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage 1h avant



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques