

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2022 - blanc



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 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.

Sur ce millésime 2022 qui s'inscrit dans une succession d'années précoces et solaires (à l'exception notoire de 2021), 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 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 son équilibre souverain entre concentration gourmande et fraîcheur ciselée. L'éclat savoureux et la parfaite maturité du fruit s'expriment sur des notes de pomme Reinette compotée, de coulis de pêche ou de mangue, accompagnées de notes presque suaves de miel d'acacia, d'amandine à la poire et de tarte au citron. Avant que ne souffle au-dessus du verre une brise fraîche révélant des parfums de fleurs blanches, de coriandre et de cerfeuil, de citron vert et de zeste de mandarine, de feuille de menthe.

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à la fois texturé et fuselé, d'un dynamisme exemplaire, s'étend sur une finale pleine et salivante, soutenue de bout en bout par des saveurs de fruits blancs croquants et de fins amers à la relance, entre peaux d'agrumes et épices vertes.

Pureté, chair savoureuse, profondeur déjà perceptible qui ne cessera de s'amplifier dans les 5 prochaines années, équilibre juste parfait : bienvenue chez Dagueneau, au royaume des plus grands sauvignons ligériens !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Blanc Etc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : gourmand, frais : pomme Reinette compotée, coulis de pêche ou de mangue, miel d'acacia, amandine à la poire, tarte au citron, fleurs blanches, coriandre, cerfeuil, citron vert, zeste de mandarine, feuille de menthe, poudre de craie, sel marin.

Bouche : texturée et fuselée, dynamisme exemplaire, chair savoureuse. Finale pleine et salivante, soutenue de bout en bout par des saveurs de fruits blancs croquants et de fins amers à la relance, entre peaux d'agrumes et épices vertes.

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 2028 et 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération voire carafage 1h avant.



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques