

S et JP. Agissson - Sancerre L'Eclat - 2023 - blanc



Coup de cœur pour ce nouveau parcellaire, initié avec le millésime 2022, issu d'un rare terroir de silex. Située sur la commune de Saint-Satur, ces sélections massales s'appuient sur un substrat constellé d'éclats de silex blancs et gris, qui donne son nom à la cuvée.

La nature du sol tout comme l'exposition plein Sud des vignes garantissent de belles maturités pour le sauvignon, qui conserve cependant une belle trame acide et ce formidable rebond en bouche que l'on aime dans les grands blancs nés sur silex. On pense évidemment à la cuvée éponyme signée Dagueneau, que Jean-Philippe connaît intimement puisqu'il officie, en parallèle, comme chef de cave auprès de Louis-Benjamin...

En cave, on retrouve cette précision d'orfèvre que Jean-Philippe a mis en pratique depuis des années, d'abord chez Alphonse Mellot puis chez Dagueneau. Une quête d'équilibre et de respect absolu du fruit qui préside aux choix de vinification et d'élevage, privilégiant de grands contenants boisés qui accompagnent la matière sans la contraindre.

Le résultat, cette année, est absolument splendide de raffinement, de verticalité minérale. Moins dense et plus délié que la cuvée Equilibre, le vin déploie d'emblée des notes crayeuses et poudrées aériennes. De ces nombreux éclats de roche semblent s'échapper de fines volutes florales, aux accents anisés et mentholés. On voyage entre fleurs du verger, eleagnus, jeunes pousses de cerfeuil et livèche.

Ce premier rideau d'une grande délicatesse de texture s'ouvre progressivement sur un fruit resplendissant et mûr, évoquant la pomme, à la fois douce et un peu acidulée, entre pomme Rouge et Granny, la pêche blanche. A l'aération prolongée, les parfums caressants et bien mûrs poire Comice s'affirment. On navigue agréablement entre une ambiance crémeuse, caressante et une exaltante fraîcheur végétale.

On retrouve en bouche cette chair ample, pleine et bien mûre, signature de ce millésime 2023. La pomme Canada, la poire Nashi et le coing se mêlent d'excitantes saveurs de pulpe et de zestes de citron vert et de mandarine. Une trame saline rappelant le sel gemme, doublée d'épices

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtiles, rappellent l'imprégnation du vin dans les sols de silex et confère au milieu de bouche beaucoup de sapidité. Intensité, énergie, longueur : le rebond est superbe ! Le vin pulse d'une énergie tellurique qui pénètre au plus profond du corps et de l'esprit.

Une révélation qui, après un bon carafage, vous régalerait dans sa jeunesse sur un plateau de crustacés accompagné d'un peu de toasts au beurre d'algues. Après quelques années de cave, sole meunière ou var au four servi avec un beurre blanc devraient vous enchanter.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Sancerre L'Eclat - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : raffinement et verticalité minérale : notes crayeuses et poudrées aériennes, fleurs du verger, eleagnus, jeunes pousses de cerfeuil et livèche, pomme Rouge et Granny, pêche blanche, poire Comice, exaltante fraîcheur végétale.

Bouche : chair ample, pleine et bien mûre, pomme Canada, poire Nashi, coing, citron vert et mandarine, trame saline rappelant le sel gemme, doublée d'épices subtiles, conférant beaucoup de sapidité. Intensité, énergie, longueur : le rebond est superbe !

Accords mets-vins : jeune, après un bon carafage, sur un plateau de crustacés accompagné d'un peu de toasts au beurre d'algues. Après quelques années de cave, sole meunière ou var au four servi avec un beurre blanc



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage recommandé dans sa jeunesse



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques