Didier DAGUENEAU, Jurançon moelleux BABYLONE 2014

50 cl Blanc Sud-Ouest AOC Jurançon moelleux



La note by Christian Walter

94-95/100

Louis-Benjamin Dagueneau mène de main de maître ce domaine d'exception dédié au sauvignon blanc depuis la disparition de son père, en septembre 2008. Ici, les vendanges en caisses se font dans un délai très court, à maturité optimale, et à grand renfort de personnel. L'usage de levures sélectionnées dans leur vignoble, les débourbages serrés et les élevages longs sur lies sans soutirage demeurent la base d'une quête absolue de l'expression cristalline du sauvignon, rehaussée d'un élevage millimétré sous bois.

Les vins de Dagueneau se caractérisent par une pureté remarquable, un "expression cristalline" du sauvignon blanc, une minéralité forte, et capacité de garde importante. Ils s'éloignent du style "herbeux/grassy" typique de certains sauvignon blancs, pour tendre vers une densité, une complexité, une longévité. Le domaine a acquis un statut "culte" pour le sauvignon blanc.

Le domaine Dagueneau est noté 5* au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité en France et dans le monde) et 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Didier Dagueneau (Pouilly-Fumé, Loire)

Le vin

Il est pulpeux en milieu de bouche mais carré en finale. Un nez presque sur la truffe et une complexité minérale évoquant la poudre à canon. Le déroulé de la texture signe l'exception du raisin, sur un velouté aérien. Floral au nez et intense en bouche. (RVF, millésime 2015, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Louis-Benjamin Dagueneau mène de main de maître ce domaine d'exception dédié au sauvignon blanc depuis la disparition de son père, en septembre 2008. Ici, les vendanges en caisses se font dans un délai

très court, à maturité optimale, et à grand renfort de personnel. L'usage de levures sélectionnées dans leur vignoble, les débourbages serrés et les élevages longs sur lies sans soutirage demeurent la base d'une quête absolue de l'expression cristalline du sauvignon, rehaussée d'un élevage millimétré sous bois, dans des fûts de volume supérieur aux barriques, des "cigares" (320 l) ou des "tonnes" (600 l). Sept cuvées composent la gamme : Blanc Fumé de Pouilly, assemblage de quatre parcelles ; Pur Sang, assemblage du secteur de la Folie ; Buisson Renard, une parcelle de Saint-Andelain, plus compact ; Silex, qui expose la pureté cristalline des argiles à silex ; sans oublier le rarissime Clos du Calvaire (20 ares plantés à 14 000 pieds à l'hectare, arrachés en 2009 et replantés dans un autre sens à 10 000 pieds par hectares), et Astéroïde, issu d'un vignoble franc de pied vendangé toujours très mûr. Le sancerre de Chavignol est issu du cœur du grand cru de la côte des Monts Damnés. Écœuré que l'un de ses 2017, pourtant superbe, ait été retoqué aux dégustations d'agrément de l'appellation Pouilly-Fumé, Louis-Benjamin Dagueneau a décidé de reclasser sa production sous la dénomination vin de France. Les trois étoiles sont solidement accrochées. Rappelons que les passionnés de l'épure des sauvignons maison doivent découvrir les précieux jurançons que la famille produit aux Jardins de Babylone (voir la partie Sud-Ouest).
Les vins : autrefois plus que réservés dans la jeunesse, ils se détendent peu à peu, à l'image des superbes 2018, dont la puissance solaire est admirablement domptée. Une année à mettre aux moins deux à trois ans en cave. Sous la mention vin de France, le Blanc Fumé, n'ayant plus droit de citer le terme "Fumé", sera renommé Blanc Etc.... Tout en chair veloutée, le 2017 est parfaitement calibré. Pur Sang s'avère magnifique de puissance gainée et de vitalité, avec un relief de saveurs extrêmement sapide. Sur les petits silex polis de Saint-Laurent-l'Abbaye, Buisson Renard tient sa place de sauvignon intense et virevoltant, tenu par un grain de texture fin et des amers finaux absolument stimulants. À Chavignol, Le Mont Damné se montre immédiatement plus exotique, avec en bouche une acidité vigoureuse qui cisèle une matière ample et suave. Il doit se détendre en bouteille. À son habitude, Silex dévoile une richesse et une envergure au-dessus des autres vins. L'austérité majestueuse convient parfaitement au profil riche de l'année. Un grand vin taillé pour la garde. Dans un autre contexte climatique, le 1988, dégusté en 2020, est d'une tenue admirable, sans trace d'oxydation ni aucunement décharné. En hommage à Didier Dagueneau, disparu en 2008, la cuvée Memento Mori voit le jour, issue d'un lot spécifique de la parcelle dédiée au Silex. Un blanc d'une incroyable densité, qui sera porté dans le temps par sa profondeur minérale insistante. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Maître du sauvignon blanc, Didier Dagueneau avait conduit l'appellation sur ses plus hautes voies. Après son décès accidentel en 2008, son fils Louis-Benjamin a repris les 12 hectares de vignes, poursuivant d'écrire les plus belles pages de l'appellation et du domaine. Il produit sur 2018, une cuvée memento unique en hommage à son père, d'une grande vibration. « Soyez réalistes, demandez l'impossible » est inscrit à l'entrée en guise de ligne de conduite, devise appuyée par une sculpture de bras d'honneur qui en dit long sur cette adresse irrévérencieuse et insoumise. Premier à réintroduire l'élevage en fûts, Dagueneau père a donné le ton de l'indépendance de pensée et d'acte. Son fils lui emboîte le pas, cultivant le lâcher prise et le moins d'intervention possible. Élevages longs sur lies puis sous bois en barriques de 330 et demi-muids de 620 litres, pas de correctifs, ni filtrage ni collage, les vins sortent intacts, épurés, étincelants. Les terroirs font le reste, que ce soit l'argile dure à gros silex sur le haut de la butte de Saint-Andelain (pour la cuvée silex), les argiles plus riches en bas de coteau (buisson-renard) ou les marnes calcaires (astéroïde). Notez que la famille cultive trois hectares à Jurançon depuis 2002, les Jardins de Babylone. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité en France et dans le monde, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% petit et gros manseng

- **Millésime :** 2014
- **Consommation :** à boire entre 2021 et 2040
- **Alcool :** 11,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse