

Didier Dagueneau - Silex Magnum - 2016



Nous voici sur la parcelle reine du Domaine Dagueneau, tout en haut de la butte de Saint-Andelain, sur ces fameux sols de gros silex durs, mêlés à l'argile. Si le Centre-Loire se voyait un jour reconnaître des Grands Crus, comme en Bourgogne, nul doute que la cuvée Silex serait le premier d'entre eux !

Car ce vin atteint un niveau de puissance, de concentration, de complexité et de persistance rarissime, le classant de toute évidence parmi les plus grands blancs du vignoble français...et au-delà! Ici, Louis-Benjamin parvient à sublimer le sauvignon qui, porté par l'énergie et l'imprégnation minérale qu'il trouve dans ce terroir d'exception, se révèle d'une densité hors du commun.

L'âge de la vigne, entre 30 et 80 ans, la qualité exceptionnelle du terroir et de l'exposition, les faibles rendements et le tri impeccable des raisins, la qualité et la précision de l'élevage sur lies (20 mois au total, en fûts puis en cuve), tout concourt à tutoyer la perfection. Même si le volume de raisin récolté en 2016 a été sensiblement plus faible qu'une année normale, le recours à plusieurs éoliennes mobiles a permis ici de limiter l'impact négatif du gel de fin avril. Les belles conditions estivales et l'extrême précision des méthodes culturales ont permis au final de récolter des fruits à la maturité absolument optimale... et ça se sent tout de suite dans le verre !

Dès le premier nez, on se demande comment Louis-Benjamin Dagueneau parvient avec une telle régularité à ce niveau de pureté et de profondeur. Véritable extrait de terroir, ce puissant Silex révèle une minéralité exceptionnelle entre « pierre à fusil », fumée et craie, mais aussi une fraîcheur intense et vivifiante sur des notes de cerfeuil, d'eucalyptus et de réglisse, accompagnées d'arômes épicés évoquant la noix de muscade et le thé fumé. Quant au fruit, il est pur, croquant, tout simplement délicieux, sur la pomme, la prune jaune et l'orange. Quelle fascinante complexité...

En 2016, la profondeur et l'impression de puissance en bouche sont exceptionnelles. Mais la fraîcheur et la tension ne sont jamais loin, donnant à l'ensemble un équilibre magistral. Malgré son très jeune âge, on est déjà ébloui aujourd'hui par sa finale, d'une persistance phénoménale, sur les agrumes, les amers fins et une touche crayeuse très sapide. Bien sûr, ce Silex à la densité phénoménale, est taillé pour une très grande garde : il commencera à se laisser approcher d'ici 5 à 6 ans, et tutoiera les sommets dans 10 ou 15 ans !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Silex Magnum - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et sophistiqué. Pierre à fusil, fumée et craie. Fraîcheur intense et vivifiante sur le cerfeuil, l'eucalyptus et la réglisse. Noix de muscade et thé fumé. Pomme, prune jaune, orange sanguine.

Bouche : Très concentrée et encore massive. Percussion minérale hors norme. Superbes amers évoquant la craie, le bâton de réglisse et les zestes d'agrumes. Finale d'une longueur époustouflante.

Accords mets-vins : Jeune sur du froid : anguille fumée, terrine de légumes au chèvre, huîtres et carpaccio de saint-jacques. Demain, des préparations plus crémeuses : homard et son jus de carapace émulsionné, Saint-Jacques aux truffes...



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui carafage
impératif (au moins une heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques