

Domaine Didier Dagueneau - Sancerre Le Mont Damné - 2011



Lorsqu'en 2005, le Domaine Didier Dagueneau a décidé de produire un Sancerre, il a jeté son dévolu sur le meilleur terroir du Sancerrois, la fameuse côte abrupte et solaire du Mont Damné, au sol caillouteux, éminemment calcaire et au sous-sol si riche en fossiles marins, qui font de ce Mont Damné le cousin géologique des meilleurs terroirs chablisiens.

Avec le même soin extrême apporté aux vignes et le même génie de la vinification et de l'élevage, Louis-Benjamin Dagueneau élabore ici un Sancerre « hors classe », d'une pureté cristalline et d'une précision « diabolique » !

Bien sûr, l'exposition au Sud du Mont Damné confère au vin une superbe maturité et un jus d'emblée très charmeur. Mais tout l'art du vigneron consiste ici à doter le vin d'une tension vibrante, après un long élevage de 20 mois, d'abord sous bois, en demi-muids ou en cigares, puis, pendant 6 à 8 mois, en cuve. Tout ceci permet à ce Sancerre exceptionnel de trouver un équilibre parfait, entre sa trame minérale, saline, et son fruit raffiné, équilibre qui annonce une longue et belle garde.

A la dégustation, Le Mont Damné scintille littéralement : notes crayeuses, agrumes bien mûrs, fruits blancs, fleurs blanches et herbes fines, tout est déjà là, parfaitement en place. En bouche, il n'est qu'harmonie, entre une matière dense, soyeuse, et une vibration minérale, légèrement iodée, toute en fraîcheur.

La persistance est énorme et les envies d'une gastronomie de haute volée envahissent votre esprit : homard en chaud-froid ? Dos de turbot rôti ? Pastilla de pigeon ? Tajine de veau aux agrumes confits ? Ris de veau aux girolles ?... L'éventail est infini ou presque...

Quantités limitées à 2 bouteilles par client.

A la demande du Domaine, les prix ne sont pas affichés sur le site (mais visibles seulement dans le panier). Vous pouvez nous contacter par mail ou téléphone pour plus d'informations.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Didier Dagueneau - Sancerre Le Mont Damné - 2011



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Superbe sophistication : craie, citron mûr, fleurs blanches, cerfeuil, bergamote, fruits blancs, légères notes iodées.

Bouche : Toucher soyeux. A la fois dense et vibrante. Equilibre parfait entre le fruit et la tension, superbe trame saline. Enorme persistance.

Accords mets-vins : Homard en chaud-froid. Dos de turbot rôti. Pastilla de pigeon. Tajine de veau aux agrumes confits. Ris de veau aux girolles. Fromage de chèvre sous toutes ses formes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée, ou carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2011

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques