

Domaine Didier Dagueneau - Silex - 2012



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 !

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, sous bois puis en cuve), tout concourt à s'approcher de la perfection.

Dès le premier nez, Silex affiche une rare profondeur. Véritable extrait de terroir, il révèle une minéralité exceptionnelle de « pierre à fusil », mais aussi des notes de sous-bois, d'eucalyptus, de bergamote, de thé fumé ou d'orange.

La puissance et la densité du vin en bouche n'altère en rien sa fraîcheur et sa distinction. Ce 2012 paraît encore jeune dans son évolution : si l'on est ébloui aujourd'hui par l'extraordinaire finale marquée par les agrumes et la salinité, nul doute qu'il gagnera en onctuosité dans les années qui viennent.

Car le Silex est évidemment un grand vin de garde, sur 10 ans au moins, et un grand vin de gastronomie : nous recommandons aujourd'hui plutôt des entrées ou plats froids (mousse de légumes au chèvre frais, huîtres, anguille ou saumon fumé...), et, d'ici quelques années, une cuisine plus sophistiquée autour du homard ou de la lotte par exemple.

Quantité limitée à 1 bouteille 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 - Silex - 2012



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et dense. Pierre à fusil, silex frotté. Eucalyptus, mousse. Zeste d'orange, bergamote. Thé fumé.

Bouche : A la fois tendue et concentrée. Percussion minérale. Superbes amers évoquant le bâton de réglisse et les zestes d'agrumes. Très persistant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur du froid : anguille fumée, terrine de légumes au chèvre, huîtres et plateau de fruits de mer. Demain, des préparations plus crémeuses sur un homard ou une lotte.



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2018 et 2025

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques