

Domaine Didier Dagueneau - Silex - 2014



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

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, il révèle une minéralité exceptionnelle de « pierre à fusil », mais aussi des notes de cerfeuil, d'eucalyptus, de réglisse, de thé fumé, d'orange, de pomme, de mirabelle. Cette complexité fascine.

Il y a en bouche ce mélange de densité, de mâche d'un côté, de finesse et de fraîcheur de l'autre. On est déjà ébloui aujourd'hui par l'extraordinaire finale, d'une persistance phénoménale, sur les agrumes et les épices. Mais ne nous y trompons pas : ce Silex est taillé pour une très grande garde : 10 ans, 15 ans, et plus...

Splendide dans sa jeunesse sur des entrées ou plats froids (mousse de légumes au chèvre frais, huîtres, anguille ou carpaccio de saint-jacques...), il magnifiera dans quelques années un homard, une lotte ou un turbot !

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 - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et dense. Pierre à fusil, silex frotté. Eucalyptus, réglisse, poivre blanc. Zeste d'orange, bergamote. Thé fumé. Poire, pomme, mirabelle.

Bouche : A la fois tendue et concentrée. Percussion minérale hors norme. Superbes amers évoquant le bâton de réglisse et les zestes d'agrumes. Finale d'une longueur époustouflante.

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



Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2018 et 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques