

Didier Dagueneau - Magnum Le Mont Damné - 2016



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 impressionne par sa puissance et sa prodigieuse énergie interne : notes crayeuses aux accents iodés, agrumes bien mûrs, fruits blancs miellés, fleurs blanches et herbes fines, tout est 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...

Collector absolu : quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Magnum Le Mont Damné - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et sophistiqué. Fumée, craie et notes iodées d'embruns et de coquillages. Fraîcheur intense et vivifiante sur le cerfeuil, l'eucalyptus et la réglisse. Noix de muscade et thé fumé. Pomme, prune verte, orange sanguine. Une touche miellée

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 :
Dès maintenant et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques