

Didier Dagueneau - Silex - 2015



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... et bien souvent, à l'atteindre !

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, de clou de girofle, d'orange, de pomme, de mirabelle. Cette complexité fascine.

Sur ce 2015, la densité 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 épices et une touche crayeuse très sapide. Bien sûr, ce Silex à la densité exceptionnelle, est taillé pour une très grande garde : il commencera à s'approprier d'ici 5 à 6 ans, et tutoiera la perfection dans 10 ou 15 ans !

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.

Didier Dagueneau - Silex - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profond et dense. Pierre à fusil, silex frotté. Violette. Cerfeuil, eucalyptus, réglisse, thé fumé, clou de girofle, orange, 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 2020 et 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fumé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques