Didier Dagueneau - Magnum Le Mont Damné - 2018

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 à Chavignol, au sol caillouteux, éminemment calcaire et au sous-sol kimméridgiens si riche en fossiles marins, qui font du 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 un Sancerre « hors classe », d’une pureté cristalline, d'une profondeur abyssale 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 à doter le vin d’une tension vibrante, après un long élevage de près de deux ans, 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 puissance fuselée, sa richesse en extraits secs, la pureté de définition de son fruit, autour des fruits blancs croquants, des agrumes mûrs et de la mangue juteuse, et sa tension saline vibratoire.

Ce 2018, issu d'un millésime solaire, riche et rayonnant, brille aujourd’hui d’un éclat incomparable, à l'oeil, au nez et en bouche. Tout est grand : l'émotion qu’il suscite, sa persistance phénoménale, son potentiel de garde tout comme la gastronomie qu’il appelle de toutes ses forces. Huîtres chaudes à la crème de cresson et caviar ? Homard en chaud-froid ? Dos de turbot rôti ? Saint-Jacques aux truffes ? Tajine de veau aux agrumes confits ? Ris de veau braisés dans un caramel d'agrumes ?... L’éventail est infini ou presque…

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Didier Dagueneau - Magnum Le Mont Damné - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond et sophistiqué. Pierre à fusil, fumée et craie. Fraîcheur intense et vivifiante sur le cerfeuil, l'eucalyptus et la réglisse. Noix de muscade et thé fumé. Pomme, prune jaune, ananas, orange sanguine.

Bouche : Très concentrée et riche en extraits secs. 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 : Homard en chaud-froid ? Dos de turbot rôti ? Saint-Jacques aux truffes ? Tajine de veau aux agrumes confits ? Ris de veau aux girolles ?

Conseils de service

À consommer :
De préférence entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques