

# Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2017



Prix du produit :

**420,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): L-B DAGUENEAU

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Silex

RVF: 18/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DAGUENEAU  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Didier Dagueneau "Silex" blanc sec 2017**

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 18/20. *Délicatement mentholé, avec des nuances d'orties, de poivre blanc, il est naturellement sur la réserve. La puissance que révèle sa matière, avec une sensation presque tannique, mettra du temps à se révéler. D'une grande cristallinité, il offre une finale brillante et sapide. Grand blanc de garde.*

**La Revue du Vin de France** (hors-série n°39, nov. 2020) : *Encore fermé, ce 2017 est calibré pour la garde. raffiné, il évoque la chlorophylle. Le fenouil s'élançera dans les 30 prochaines années.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Texte de la contre-étiquette :**

*"Trop...! Pas assez...?"*

*Ou pas assez trop !?"*

*Inconvenable en quelque façon...*

*Astre abandonné des siens, ce Vin, alors, n'est plus que dans les rêves éveillés des Amateurs qui trouvent leur agrément dans la quête amoureuse d'un infini plaisir authentique..."*

**Classification :** Vin de France.

**Surface :** 4 ha

**Type de sols :** gros silex brut mêlés à des argiles très compactes

**Cépage :** sauvignon

**Age moyen des vignes :** 60 ans

**Date de vendanges :** du 16 au 26 septembre

**Densité :** 7000

**Taille :** Guillot Poussard

**Vinification :** Fermentation sous-bois puis élevage une année en barrique, suivi de 11 mois en cuve. Repos en bouteille durant 6 mois.

**Description brève du produit :**

Cuvée mythique. La pureté cristalline des argiles à silex, et la magie Dagueneau par dessus le marché. Fâché avec son appellation "Pouilly-Fumé", le vigneron a étiqueté ses 2017 en "Vin de France"... ce qui ne change rien au contenu de la bouteille et ajoute une contre-étiquette très poétique à l'interligne évocatrice :-)