

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2017



Pour ce sensationnel « Bourgogne », d'une intensité à faire pâlir bien des crus, Vincent Dancer assemble traditionnellement les raisins de deux parcelles, plantées voici 20 ans, l'une à Meursault (du côté des Magny), l'autre, plus grande, à Puligny-Montrachet (sur le climat des Femelottes).

Comme pour ses crus, Vincent soigne particulièrement le travail des sols et de la vigne, avec la même application rigoureuse des règles biologiques et la même volonté de limiter les rendements. De même, pour la vinification et l'élevage, ce Bourgogne bénéficie d'un passage en fûts d'au moins 6 mois, avant de parfaire ses équilibres pendant quelques mois supplémentaires en cuve.

Malheureusement, en 2017, la production fut extrêmement limitée, la parcelle principale de Puligny-Montrachet ayant été fortement touchée par le mildiou. Et effectivement, on se dit en dégustant que le terroir de Meursault a bien pris le dessus, donnant au vin plus de largeur et une texture particulièrement charnue.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ce cocktail subtil d'élégance et de sensualité : noisette, pignon de pin, pâte d'amande, poires Williams et Passe-Crassane, chèvrefeuille, violette, herbes fines et pulpe d'agrumes bien mûrs... tout s'enchaîne et s'entremêle avec grâce. On finit cette belle balade sur quelques notes délicatement épicées.

On retrouve en bouche cette dualité, parfaitement maîtrisée, entre concentration et finesse. Ample en entame, sur des saveurs intenses de fruits blancs parfaitement mûrs, la texture satinée ne cesse de s'affiner au fur et à mesure que la dimension florale et une stimulante touche acidulée reviennent sur le devant. A la fois très sèveux, profond et fluide, ce Bourgogne offre un profil d'un équilibre parfait. La finale impressionne par sa précision et la pureté du fruit : ici la droiture le dispute à la longueur.

Voici un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, entre gougères, toasts au saumon fumé et chèvre frais et petits feuilletés au sésame... D'ici deux ou trois ans, il vous accompagnera parfaitement à table, sur un poisson sauce meunière par exemple. Encore une fois, Vincent signe, à notre avis, un des plus beaux « Bourgogne » du millésime !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Élégant et sensuel : noisette, pignon de pin, pâte d'amande, poires Williams et Passe-Crassane, chèvrefeuille, violette, herbes fines et pulpe d'agrumes bien mûrs.

Bouche : Superbe équilibre entre concentration et finesse. Ample, saveurs intenses de fruits blancs, une stimulante touche acidulée. Longue finale rémanente.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif ou en début de repas : gougères, dès de comté, toasts saumon fumé et chèvre frais, feuilletés au sésame. Plus tard, avec une sole meunière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique