

## Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2017



Ce Meursault Les Perrières, d'une intensité minérale époustouflante, devrait figurer, après quelques années en cave, parmi les plus belles réussites du millésime. S'il est encore très jeune et réservé, il se révèle déjà vin éminemment floral et planant, nous invitant à méditer sur cette rencontre magique entre la vigne et ce sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui est, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui transmet cette force, cette énergie minérale propre à ce climat des Perrières. Vincent cultive ici quelques trop rares pieds, avec cette méticulosité qui le caractérise : rien ne doit troubler cette osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin arrivé à parfaite maturité exprime avec le plus de sincérité possible son terroir.

Malheureusement, en 2017, coulure au printemps puis attaques du mildiou ont considérablement réduit la récolte du précieux nectar : Vincent n'a vinifié que 3 fûts de son « Perrières », contre 5 en 2016 qui était pourtant déjà un millésime bien maigre...

Bien sûr, le vin, très concentré et profond, est encore sur la réserve, voire un peu « gainé » et nécessitera au minimum 4 ou 5 années de vieillissement pour commencer à se donner pleinement. Mais déjà, on peut sentir ici la puissance du sol qui apporte ces accents fumés et rocaillieux tout à fait typiques. On commence aussi à percevoir une magnifique palette florale, entre fleurs blanches et violette. Les fruits blancs, juteux et nourrissants, s'enrobent d'une touche de douceur, entre miel fin, nougat et saveurs lactiques.

La bouche, concentrée et profonde, développe une structure précise et étagée, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant les berlingots aux agrumes, et enfin cette accroche minérale, rocailleuse, qui stimule incroyablement les papilles. La finale affiche déjà une intensité et une longueur mémorables... et ce n'est que le début !

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un homard, un bar, des ris de veau ou un risotto à la truffe blanche ! Un vin d'exception qui appelle des mets d'exception.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

## Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2017



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Superbe sophistication : l'élégance des fleurs blanches et de la violette, la fraîcheur des agrumes, la gourmandise des fruits blancs, du nougat, du beurre et du miel fin, les notes fumées du silex frotté

Bouche : Concentrée et profonde, elle est très structurée : le gras de texture, puis le caractère juteux du fruit accompagné d'une touche acidulée évoquant les berlingots aux agrumes, et enfin cette accroche rocailleuse stimulante.

Accords mets-vins : Mets d'exception : turbot rôti, homard et son jus crémé de crustacé, risotto aux Saint-Jacques ou à la truffe blanche, volaille de Bresse en demi-deuil...



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé (2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique