

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2018



Pour ce sensationnel « Bourgogne », d'une intensité à faire pâlir bien des crus, Vincent Dancer assemble traditionnellement les raisins de deux parcelles, plantées voici une vingtaine d'années : 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 contrôler les rendements. Au final, la qualité des équilibres naturels et l'état sanitaire exceptionnel des raisins ont permis à Vincent, en 2018, de limiter les opérations de tri et d'éviter tout ajout de soufre, de la vendange jusqu'à la fin des fermentations. Vincent cherchait ainsi l'expression la plus pure et complexe du fruit et du terroir. En matière d'élevage, ce Bourgogne bénéficie d'un passage en fûts de 8 à 9 mois, avant de parfaire ses équilibres pendant quelques mois supplémentaires en cuve.

Comme chaque année, ce Bourgogne impressionne par son intensité et sa concentration hors du commun. Passées de premières notes évoquant pierre à fusil et noisette grillée, on se délecte ensuite d'un savoureux cocktail de fruits parfaitement mûrs et juteux, entre pomme, poire et pêche blanche. Une dimension résolument gourmande, soulignée par des arômes de cire fraîche, de colophane et de beurre de baratte. Une touche florale, entre chèvrefeuille, fleur d'oranger et lys, souligne l'élégance du bouquet, tandis que l'expression du sol apporte des notes de terre fraîchement retournée et de champignons frais et délicats.

On retrouve en bouche toute la sensualité du millésime : la matière est séveuse, dense mais élastique, soutenue par d'irrésistibles saveurs de crème de fruits blancs et une touche plus tonique évoquant la pulpe d'orange. Le milieu de bouche porte en lui une superbe sensation de fraîcheur, soulignée par une acidité parfaitement intégrée. La longueur et la netteté de la finale sont franchement bluffantes à ce niveau : disons-le tout net, ce Bourgogne est taillé pour vous accompagner à table. Une sole meunière sera parfaite.

Majeur !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Complexe : pierre à fusil et noisette grillée, pomme, poire et pêche blanche, cire fraîche, colophane et beurre de baratte. Chèvrefeuille, fleur d'oranger et lys, terre retournée, champignon frais

Bouche : Matière séveuse, dense et élastique, soutenue par d'irrésistibles saveurs de crème de fruits blancs et une touche plus tonique évoquant la pulpe d'orange. Très longue finale.

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 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique