

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2018



Le climat des Corbins occupe une position privilégiée, au Nord-Est du finage de Meursault. Il jouxte d'ailleurs un Premier Cru méconnu, Les Plures, traditionnellement planté en pinot noir et commercialisé sous l'appellation Volnay-Santenots.

Ici, le sol assez caillouteux en surface mais plutôt riche en argiles profondes confère au vin un supplément de puissance. En outre, la parcelle exploitée par Vincent, plantée en 1986, occupe une exposition variant pratiquement du Nord au Sud, ce qui permet au vigneron de jongler avec les niveaux maturité des raisins pour régler au millimètre les équilibres de son vin. Vincent Dancer a très tôt compris l'intérêt de le vinifiant séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins à la fois séveux, frais et percutant, on se dit qu'il a eu une bien belle intuition.

Après un long élevage de 18 mois (dont 12 passés en fûts), ce Meursault Les Corbins montre effectivement une qualité de fruit exceptionnelle, avec une aromatique charmeuse et expressive, mais surtout une splendide sensation de fraîcheur et d'énergie que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime réputé solaire. Le terroir et la qualité du travail à la vigne, tout comme la précision de l'élevage, ont clairement parlé !

Véritable bain de jouvence et concentré d'énergie, ce Meursault Les Corbins nous emmène d'emblée dans un paysage olfactif frais et délicat, entre zeste de citron, petites fleurs blanches, violette, réglisse, pomme Granny, jus de poire, beurre froid et craie humide, complétés d'une touche de muscade.

La bouche, pleine de fruits blancs, est très savoureuse, généreuse dans sa texture, mais là aussi, les saveurs de pulpe d'orange et de clémentine emmènent une tonicité et une fraîcheur particulièrement bienvenues. La dimension crayeuse de la finale souligne la réelle complexité du vin.

Du charme et de la tension, de la densité et de l'énergie, voilà un Meursault particulièrement enlevé, à l'équilibre absolument parfait. D'ici 5 ans, il vous ravira pour accompagner des gambas sautées poivre et sel, des langoustines flambées ou des Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Un classique incontournable signé Vincent Dancer !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fin et délicat : zeste de citron, petites fleurs blanches, violette, réglisse, pomme Granny, jus de poire, beurre froid et craie humide, complétés d'une touche de muscade.

Bouche : Beau volume, texture généreuse gorgée de fruits blancs. Les saveurs de pulpe d'orange et de clémentine emmènent énergie et fraîcheur. La dimension crayeuse de la finale souligne la complexité.

Accords mets-vins : Poissons sauce meunière. Gambas sautées poivre et sel, langoustines flambées, Saint-Jacques snackées accompagnées d'une émulsion au cerfeuil. Comté, beaufort.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique