

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2018



Pour nombre d'experts, critiques ou vigneron, ce climat des Grands Charrons fait partie, avec Chevalière ou encore Les Tesson, de ce que l'on pourrait appeler les « seconds crus » de Meursault, tant ils donnent des vins racés et de belle envergure.

Il faut dire que les Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition à l'Est et au Sud-Est et surtout, un substrat d'argiles fines, riches en oxyde de fer, qui laisse rapidement la place à la roche-mère de dalles calcaires. Le sol est plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus mince et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer exploite ici une petite parcelle de vieilles vignes, plantées en 1958, qui occupent une parfaite position de mi-coteau. Le soin cultural de tous les instants, largement inspiré par la bio-dynamie, permet à la plante de s'imprégner en profondeur de ce terroir calcaire et pierreux, avec une vitalité et une énergie exemplaires.

Sur ce millésime 2018, ce Grands Charrons semble incarner à lui seul tout ce que l'on attend d'un Meursault : la sensualité gourmande, la densité de texture, la générosité mais aussi cette minéralité droite et scintillante qui traverse le vin de part en part et lui donne cette profondeur verticale unique.

Dès le premier nez, littéralement jaillissant, on tombe sous le charme : la délicatesse des fleurs blanches et du thym frais, l'éclat gourmand de la pêche, de la poire et de la pomme Reinette, la fraîcheur stimulante du citron vert et du kumquat, une fine touche fumée, une autre plus suave évoquant le sucre glace, une nuance de pain frais, juste sorti du four, tout s'enchaîne dans la plus parfaite harmonie.

Ample mais fuselé en bouche, à la fois enveloppant dans ses saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, mais toujours soutenu par une arête minérale et saline très bien définie, le vin dépose son empreinte sur nos papilles avec intensité mais délicatesse. Quelle finale : élancée et percutante, elle nous emporte très loin et très haut. Le paragon du grand Meursault, à déguster d'ici 5 ans, sur un turbot sauce hollandaise ! Un must incontournable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : fleurs blanches et thym frais, pêche, poire et pomme Reinette, la fraîcheur stimulante du citron vert et du kumquat, une fine touche fumée, sucre glace, pain frais juste sorti du four

Bouche : Ample et fuselée : saveurs enveloppantes de fruits blancs mûrs, structurée autour d'une arête saline accrocheuse. Finale très élancée et percutante.

Accords mets-vins : Gros crustacés. Bar, sole, turbot rôtis avec une sauce Hollandaise. Risotto aux Saint-Jacques. Ris de veau. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique