

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2019



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 limiter les rendements. Au final, la qualité des équilibres naturels et l'excellent état sanitaire des raisins (si ce n'est quelques baies séchées par l'excès de soleil) ont permis à Vincent, en 2019, de limiter les opérations de tri et d'éviter tout ajout de soufre, de la vendange jusqu'à la fin des fermentations. Vincent cherche 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.

Cette année, le vin impressionne par son intensité et sa concentration hors du commun, mais aussi par la sensation d'élégance naturelle qui s'en dégage. Au nez, on voyage entre les agrumes toniques, zeste d'orange et pomelo en tête, les notes d'herbes fines anisées, autour du cerfeuil et de l'aneth, les petites fleurs blanches, une touche de pralin et d'éclat de noisette, et une empreinte minérale subtile évoquant la poudre de roche. La poire Comice et la mirabelle ne sont pas loin, mais c'est bien en bouche que la générosité du fruit se déploie pleinement.

On retrouve alors la sensualité et la phénoménale concentration de ce millésime aux infimes rendements : la matière est séveuse, dense mais élastique, gorgée de saveurs de citron confit, de pâte de coing et d'orange, de confiture de mirabelles relevée d'une touche poivrée. Le milieu de bouche porte en lui une superbe sensation de fraîcheur et d'énergie, 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. Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée seront juste parfaits.

Majeur !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Complexe : zeste d'orange et pomelo, des notes d'herbes fines anisées, autour du cerfeuil et de l'aneth, petites fleurs blanches, une touche de pralin et d'éclat de noisette, une empreinte minérale de poudre de roche. Poire Comice et mirabelle

Bouche : Matière séveuse, dense mais élastique, gorgée de saveurs de citron confit, de pâte de coing et d'orange, de confiture de mirabelles, une touche poivrée empyreumatique. Superbe sensation de fraîcheur sur une acidité bien intégrée. Très longue finale

Accords mets-vins : Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique