

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2019



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 de maturité des raisins pour régler au millimètre les équilibres de son vin. Vincent Dancer a très tôt compris l'intérêt de le vinifier séparément. Ils sont peu nombreux à avoir fait ce choix : quand on goûte ce Meursault Les Corbins 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 aussi une belle sensation de tension et d'énergie que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime concentré et solaire. Le terroir et la qualité du travail à la vigne, tout comme la précision de l'élevage, ont clairement parlé !

Au nez, ce Meursault Les Corbins marie à merveille sensation de fraîcheur et profondeur sensuelle. Le paysage olfactif dessine peu à peu des contours complexes allant des agrumes, citron et mandarine en tête, aux champignons frais comme l'amanite des Césars, en passant par une note de cire et les fruits blancs bien mûrs, parmi lesquels on reconnaît la poire et la pêche. La violette n'est pas loin, l'iode d'un sel de mer non plus. On finit sur une note épicée de noix 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 puis franchement poivrée 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, un risotto aux langoustines ou une viande blanche servie avec une sauce crémeuse aux champignons. Un classique incontournable signé Vincent Dancer !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Corbins - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Profond, complexe : citron et mandarine, chèvrefeuille et violette, champignons frais comme l'amanite des Césars, une note de cire, poire et pêche bien mûres, brioche beurrée, noix 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 et très poivrée de la finale souligne la complexité.

Accords mets-vins : Poissons sauce meunière. Risotto aux langoustines. Suprêmes de volailles nappés d'une sauce Poulette. Reblochon ou Brie de Meaux.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage ou longue aération
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique