

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2019



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 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.

En 2019, ce Meursault Les Grands respire la fraîcheur et la sérénité. Le nez s'ouvre sur des notes florales aériennes, évoquant les bords d'une rivière au printemps et les fleurs d'eau, le citron et le pamplemousse, ainsi qu'une touche tonique et acidulée de fruit de la passion. La pomme et la poire fraîches sont plus vraies que nature.

La bouche offre une dimension plus sensuelle : les fruits blancs mûrs et juteux se parent d'une gourmande et délicate nuance de caramel. L'arête minérale affine et verticalise la structure, rendant ce « Grands Charrons » résolument traçant, porté par des saveurs d'écorce d'agrumes et une touche saline. Avec sa finale fuselée, percutante et extrêmement sapide, le vin laisse sur les papilles une empreinte élégante et très intense.

Il nous emmène loin et nous réglera sur une Barbue ou un Saint-Pierre accompagné d'un beurre citronné. Incontournable.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Élégant, frais : des notes florales aériennes, évoquant les bords d'une rivière au printemps, les fleurs d'eau, le pollen, le citron et le pamplemousse, une touche tonique et acidulée de fruit de la passion. Pomme et poire juste tranchées.

Bouche : Entame ample et sensuelle, les fruits blancs mûrs et juteux se parent d'une gourmande nuance de caramel. L'arête minérale affine et verticalise la structure, le milieu de bouche est traçant, sur els écorces d'agrumes. Longue finale saline et percutante

Accords mets-vins : Gambas grillées, beurre d'estragon. Saint-Pierre ou Barbue accompagnée d'un beurre citronné. Noix de Saint-Jacques juste snackées, jus au cerfeuil.



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 : Meursault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique