

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2019



Ce Meursault 1er Cru Les Perrières, d'une intensité minérale époustouflante, devrait figurer, après quelques années en cave, parmi les grands classiques du millésime. S'il est encore très jeune et n'a pas encore déployé toute sa puissance, il est éminemment gracieux, scintillant et intense, révélant avec un éclat unique la magie de la rencontre du fruit et du sol.

Nous voici donc au cœur de ce qui aurait pu (dû ?) être, pour de nombreux amateurs, le « grand cru » de Meursault, sur ce fabuleux terroir très caillouteux, de marnes altérées, qui donne cette force, cette énergie minérale propre au Meursault-Perrières. Vincent cultive ici quelques trop rares pieds sur une vingtaine d'ares, avec cette méticulosité qui le caractérise : rien ne doit troubler l'osmose recherchée entre la vigne et son environnement et tout doit être fait pour que le raisin, arrivé à parfaite maturité, exprime son terroir avec le plus de sincérité possible.

Si la floraison fut perturbée par un temps frais et humide ayant entraîné pas mal de coulure, le très bel été a permis au raisin de mûrir parfaitement sans pour autant beaucoup grossir. Au final, Vincent a produit seulement 2 fûts en 2019 : une « goutte d'eau » dans l'océan de la demande planétaire pour les vins de Vincent en général, et ce Perrières en particulier.

Bien sûr, le vin, que l'on perçoit déjà concentré, vertical et profond, est encore sur la réserve. Néanmoins, après une bonne aération, on sent poindre cette complexité aromatique et cette race minérale si caractéristiques.

A ce stade, la volupté du millésime occupe le devant de la scène, lorgnant presque du côté d'un Charmes. On aime son fruité lascif autour du coulis de poire, de la pêche jaune ou du melon de Cavaillon accompagnée de notes de suc de violette, de pâte d'amande et de jasmin. Les agrumes frais, entre orange, zeste de citron et pamplemousse, apportent un élan tonique qui préfigure cette vibration minérale que l'on verra s'affirmer au fil du temps.

La bouche, concentrée et profonde, développe une structure précise qui se déploie très progressivement, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux et charnu des fruits blancs et des fruits à noyau, accompagnés d'une touche acidulée évoquant les berlingots aux agrumes, et enfin cette accroche pierreuse et poivrée, qui stimule les papilles. La finale affiche déjà une intensité et une longueur mémorables... et ce n'est qu'un début !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand Meursault-Perrières, à conserver en cave quelques années, qui vous élèvera très haut lorsque vous le dégusterez avec un homard, un bar, des ris de veau ou un risotto à la truffe blanche ! Un vin d'exception qui appelle des mets d'exception.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault 1er Cru Les Perrières - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée, reflets verts

Nez : Sophistiqué, voluptueux : fruité lascif autour du coulis de poire, de la pêche jaune ou du melon de Cavaillon, des notes de suc de violette, de pâte d'amande et de jasmin, orange, zeste de citron et de pamplemousse, une touche briochée, pierre frottée.

Bouche : Concentrée et profonde, elle se déploie progressivement, d'abord sur le gras de texture, puis le caractère juteux et charnu des fruits blancs et des fruits à noyau, une touche acidulée évoquant un berlingot à l'orange, accroche pierreuse et poivrée

Accords mets-vins : Mets d'exception : turbot rôti, homard et son jus crémé de crustacé, risotto aux Saint-Jacques ou à la truffe blanche, volaille de Bresse en demi-deuil...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique