

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2020



Pour nombre de vigneron, critiques ou autres connaisseurs, 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 2020, exceptionnel pour les blancs de la Côte de Beaune, ce Grands Charrons semble incarner à lui seul tout ce que l'on attend d'un Meursault : la sensualité gourmande et généreuse, la densité de texture mais aussi la tension acidulée et stimulante et cette profondeur pierreuse qui stimule chaque papille et prolonge la finale de longues secondes.

Dès le premier nez, littéralement jaillissant, on tombe sous le charme de notes délicates mais lascives de fleurs du verger, de mimosa, de miel de tilleul ou d'acacia, de poire Comice ou Williams, de pêche et de prune jaune, soutenues par une trame plus acidulée entre limoncello et agrumes confits. Une fine touche fumée de pierre à fusil, une autre plus suave évoquant le sucre glace, une nuance de pain frais, juste sorti du four, tout s'enchaîne dans une belle harmonie expressive.

Ample mais tendu et fuselé en bouche, le vin nous enveloppe dans ses saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux, mais il sait aussi stimuler nos papilles par son imprégnation calcaire et saline qui semble traverser en permanence la chair savoureuse du fruit. 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 - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel mais tonique : fleurs du verger, mimosa, miel de tilleul ou d'acacia, poire Comice ou Williams, pêche et prune jaune, une trame plus acidulée entre limoncello et agrumes confits, sucre glace et pain frais, pierre à fusil

Bouche : Ample mais tendue et fuselée, sur des saveurs franches de fruits blancs bien mûrs, presque crémeux. Finale élancée, imprégnée par le calcaire, très accrocheuse.

Accords mets-vins : Turbot rôti, sauce Hollandaise. Risotto aux noix de Saint-Jacques. Plus tard, une volaille pochée, sauce suprême.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique