

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2015



Pour certains « 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 Grands Charrons présentent toutes les caractéristiques d'un grand terroir bourguignon : une exposition au Levant, un substrat argilo-calcaire, riche en oxyde de fer, plus profond et alluvionnaire en bas de coteau, gage de puissance du vin, plus calcaire et pierreux sur le haut, gage de finesse...

Vincent Dancer a la chance de posséder ici des vieilles vignes, plantées en 1958, qui occupent une position parfaite à mi-coteau.

En 2015, ce Meursault Les Grands Charrons brille par son équilibre entre sa densité de matière et sa magnifique tension finale. Voici un superbe classique murisaltien, avec son bouquet élégant et complexe mêlant fleur d'acacia, noisette, zeste de citron et pamplemousse, poire pochée, praliné, pain grillé et noix de muscade.

L'équilibre en bouche est déjà magistral, entre une attaque riche, avec du gras, de la densité, et une finale serrée, droite, parfaitement tendue et minérale. Nul doute que ce vin, à l'impeccable structure, est bien armé pour une garde d'au moins 10 ans : il continuera alors à faire honneur aux crustacés ou aux poissons nobles à chair ferme, bar et turbot en tête.

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Meursault Les Grands Charrons - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Fleur d'acacia et d'aubépine,
noisette, zeste de citron et
pamplemousse, poire pochée, praliné,
pain grillé et noix de muscade.

Bouche : Equilibre magistral, entre une
attaque riche, avec du gras, de la densité,
et une finale serrée, droite, parfaitement
tendue et minérale.

Accords mets-vins : Gros crustacés. Bar,
sole, turbot rôtis. Risotto aux Saint-
Jacques. Ris de veau. Fromage de vache
crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique