

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2020



Figure culte de la Côte de Beaune, Vincent Dancer est connu depuis longtemps déjà pour soigner avec la même passion tous ses vins, élaborant des « régionaux » exceptionnels, en blanc comme en rouge, aux rendements infimes. Pour cette cuvée à faire pâlir bien des crus, il assemble traditionnellement les raisins de deux parcelles, plantées voici une vingtaine d'années : l'une à Meursault (du côté des Magny), l'autre, plus grande, à Puligny-Montrachet (sur le climat des Femelottes).

S'il ne fut pas de tout repos, le millésime 2020, précoce, a apporté une qualité exceptionnelle de raisins entre concentration aromatique et précision des équilibres. Il reste évident que les terroirs et les niveaux de maturité auront été d'indéniables facteurs différenciants à Chassagne-Montrachet comme ailleurs. Autant de conditions réunies ici pour presser des jus incisifs, d'une belle fraîcheur et franchement gourmands. Après un élevage long mais très peu interventionniste, ce Bourgogne 2020 offre, en outre, une incroyable salinité, avec une bouche un rien iodée, séveuse et magnifiquement tendue.

Au nez, les impressions olfactives se font attendre. Le coffre-fort finit cependant par livrer son secret. Nous évoquerons spontanément Georges Seurat plutôt que Manet pour la composition pointilliste d'un ensemble s'élevant lentement et avec droiture du fond de votre verre. Une matrice saline, iodée et résineuse que le tilleul voile de notes légères.

Après agitation, le vin se fera beaucoup plus disert, avançant des notes pâtisseries et briochées, bientôt supplantées par des notes de raisins secs, de pins séveux, gemmés, et joliment odorifères. Des fragrances que n'auraient pas reniées Francis Ponge ou Felix Arnaudin. Le tout se révèle d'une rectitude sublime et sans fioriture.

La bouche, de prime abord timide, offre bientôt une copieuse palette d'impressions et de saveurs. La matière séveuse et résineuse s'impose à vous immédiatement. L'acidité citronnée et tempérée dialogue avec vos papilles mais ne vous détourne pas de la belle amplitude d'un vin mordant mais gracieusement juteux. En milieu de bouche, des abricots secs, des notes de pain perdu, de fleurs d'oranger, un peu de miel de fougère tapissent un palais emballé mais jamais matraqué. Les fruits secs et les fruits à noyau s'effacent bientôt devant les nuances salines et le silex. Une tension, le mot n'est pas galvaudé, absolument bluffante, inscrit ce Bourgogne, à l'équilibre d'école, dans la lignée des grands beaunois.

On associera sans hésiter quelques fromages avec ce blanc tout en fraîcheur incisive. En tout premier lieu un crottin de chavignol frais. Ce dernier viendra aimablement contrecarrer les beaux amers et la vivacité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

du blanc de Beaune. Un brie fermier fera également l'affaire pour sublimer ce vin en toute simplicité. Après quelques années et un supplément de rondeur nous nous régalerons d'un accord avec des filets d'espadon marinés au citron vert.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Réserve mais complexe : une matrice saline, iodée et résineuse, tilleul, des notes pâtisseries et briochées, raisin sec, pêche et abricot, sève et résine de pin, citron jaune.

Bouche : La matière séveuse et résineuse s'impose. L'acidité citronnée et tempérée dialogue avec vos papilles, une belle amplitude d'un vin mordant mais gracieusement juteux. Abricots secs, pain perdu, fleur d'oranger et miel de fougères. Finale saline, pierreuse

Accords mets-vins : Tartare de bar aux agrumes, filet d'espadon mariné au citron vert. Crottin de chavignol ou brie de Meaux.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique