

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2021



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).

Sur ce millésime 2021 aux rendements infimes, ces parcelles de plaine ou de bas de coteau ont été un peu moins sévèrement impactées par le gel du mois d'avril. Si la suite de la saison ne fut pas de tout repos à la vigne, avec une forte pression du mildiou jusqu'au début du mois d'août, les raisins ont profité d'un temps bien plus clémente, sec et lumineux, à partir du 10 août pour parfaire leurs maturités. Ce sont finalement des jus concentrés, frais et expressifs qui ont été vinifiés, sans intrant et avec le moins d'interventions possible. Le résultat affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre puissance et fraîcheur tonique.

Au nez, les impressions olfactives s'entremêlent avec l'agilité des touches de pinceau d'un maître pointilliste. Petites fleurs blanches, feuille de menthe, poire Passe Crassane, pomme Granny, pêche blanche, aiguille de pin, zeste de citron vert croisent des notes plus suaves et gourmandes de brioche, de beurre manié et de financier aux amandes. Une matrice saline, aux accents frais et iodés, encadrent la composition.

La bouche, ample et texturée, évoque davantage la densité et l'envergure d'un Meursault de haut vol que celles d'un « simple » régional. La matière séveuse et savoureuse s'impose à vous immédiatement. L'acidité citronnée dialogue avec vos papilles mais ne vous détourne pas de la belle amplitude d'un vin dense et juteux, gorgé de saveurs mûres de fruits blancs et de fruits à noyau. En milieu de bouche, des notes de pain perdu, de fleur d'oranger et de miel viennent tapisser d'une douce suavité, avant que l'imprégnation épicée et saline du sol ne triomphe sur la finale. La persistance est franchement bluffante à ce niveau.

Disons-le tout net, ce Bourgogne est taillé pour vous accompagner à table. Tartare de bar au citron vert, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée accompagnée d'une fricassée de petites girolles seront juste parfaits. En fin de repas, crottin de chavignol ou Chaource truffé vous régaleront tout autant.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Frais et expressif : fleurs blanches, feuille de menthe, poire Passe Crassane, pomme Granny, pêche blanche, aiguille de pin, zeste de citron vert, brioche, beurre manié, financier aux amandes, matrice saline, aux accents frais et iodés.

Bouche : Ample, texturée, matière séveuse et savoureuse, acidité citronnée, belle amplitude d'un vin dense et juteux gorgé de saveurs mûres de fruits blancs et de fruits à noyau. Pain perdu, fleur d'oranger, miel. Finale persistante, épicée et saline.

Accords mets-vins : Tartare de bar au citron vert, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée accompagnée d'une fricassée de petites girolles. En fin de repas, crottin de chavignol ou Chaource truffé.



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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique