

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2022



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).

Après un millésime 2021 tardif et atypique, le millésime 2022, plutôt précoce et très solaire, a apporté une qualité exceptionnelle de raisins, parfaitement équilibrés entre concentration aromatique et fraîcheur. 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 pleins d'énergie et franchement gourmands. Après un élevage long mais très peu interventionniste, ce Bourgogne 2022 offre, en outre, une incroyable salinité, avec une bouche un rien iodée, séveuse et magnifiquement tendue.

Au nez, les impressions olfactives se déploient très progressivement, dans un registre lumineux, chatoyant. On voyage entre les agrumes toniques, zeste d'orange et pomelo en tête, les notes d'herbes fines anisées, autour du cerfeuil et de l'aneth, les petites fleurs blanches, une touche de pralin et d'éclat de noisette, et une empreinte minérale subtile évoquant la poudre de roche. La poire Comice, la pêche blanche et la mirabelle ne sont pas loin, mais c'est bien en bouche que la générosité du fruit se déploie pleinement.

On retrouve alors la sensualité et la belle concentration du millésime, gainée d'une acidité scintillante et finement épicée : la matière est séveuse, dense mais élastique, gorgée de saveurs de pâte de coing, de brugnion et d'orange, de confiture de mirabelles relevée d'une touche poivrée. Quelques touches de pain perdu et de brioche parfumée à la fleur d'oranger soulignent la gourmandise du propos. Le milieu de bouche porte en lui une superbe sensation de fraîcheur et d'énergie, soulignée par des notes de citron confit.

La longueur et la netteté de la finale sont franchement bluffantes à ce niveau : disons-le tout net, ce Bourgogne est taillé pour vous accompagner à table. Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée seront juste parfaits.

Domaine Vincent Dancer - Bourgogne Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Lumineux et chatoyant : zeste d'orange, pomelo, cerfeuil, aneth, petites fleurs blanches, pralin, éclat de noisette, poudre de roche, poire Comice, pêche blanche, mirabelle.

Bouche : Sensuelle, belle concentration, acidité scintillante, finement épicée.
Matière séveuse, dense, élastique, pâte de coing, brugnon, orange, confiture de mirabelles, poivre, pain perdu, brioche à la fleur d'oranger, citron confit. Longue finale nette.

Accords mets-vins : Tartare de bar aux agrumes, noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique